ОРИГИНАЛЬНЫЕ РУЛЕТЫ

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Рулет – универсальное блюдо, которое можно готовить для повседневного или праздничного стола. Благодаря разнообразию начинок существует великое множество способов его приготовления. В этой книге помещены лучшие рецепты рулетов из различного вида мяса, теста, лаваша, блинов, творога или омлета. В ней вы также найдете варианты и для детского стола. Приятного аппетита!

- Елена Владимировна Доброва
  - Введение
  - Рулеты из говядины, свинины, курицы и субпродуктов
    - Рулет из говядины с филе курицы
    - Рулет из говядины с ветчиной
    - Рулет из говядины с морковью
    - Рулет из говядины с фруктовым соусом
    - Рулеты из говядины с ананасами
    - Рулет из говядины с грушами и сыром
    - Рулет из говядины с луком-пореем
    - Рулет из говядины с беконом и шпинатом
    - Рулет из свинины с зеленью укропа
    - Рулет из свинины с ягодами можжевельника
    - Рулет из свинины с сыром и грибами
    - Рулет из свинины с овощами и шампиньонами
    - Рулет из свинины со шпиком и черносливом
    - Рулет из свинины с сыром и ветчиной
    - Рулет из свинины с куриным фаршем
    - Рулет из свинины с сыром и зеленью укропа
    - Рулет из свинины с кислыми яблоками
    - Рулет из свинины с сыром и курагой
    - Рулет куриный с яйцами
    - Рулет куриный с филе свинины и печенью
    - Рулет куриный с картофельным пюре и лисичками
    - Рулет куриный с грибами и каперсами
    - Рулет куриный со сладким перцем и яйцом
    - Рулет куриный с ветчиной и омлетом
    - Рулет куриный с белым вином и специями
    - Рулет куриный с острым перцем
    - Рулет куриный классический
    - Рулет куриный с яблоками и черносливом
    - Рулет куриный с яблоками, сыром и ветчиной

- Рулет куриный с беконом и кускусом
- Рулет куриный с беконом, курагой и кускусом
- Рулет из говяжьего рубца классический
- Рулет из говяжьего рубца с кореньями
- Рулет из говяжьего рубца с луком
- Рулет из печени со сливочным маслом
- Рулет из печени с горчицей и петрушкой
- Рулеты из печени с копченым шпиком и яблоками
- Рулет из печени с морковью и сливочным маслом
- Рулет из печени с начинкой
- Рулет из говяжьей и куриной печени
- Рулет из куриной печени с плавленым сыром
- Рулет из брюшины с рисом, ветчиной и грибами
- Рулет из свиного сердца с морковью и луком
- Рулет из свиной головы с морковью
- Рулеты из свиной головы с морковью и чесноком

○ Рулеты из рыбы
- Рулет рыбный с рисом
- Рулет рыбный с ветчиной
- Рулет рыбный со сметаной
- Рулеты рыбные с помидорами и морковью
- Рулет рыбный с луком и оливками
- Рулет из сайды с луком
- Рулет из семги со шпинатом и муссом
- Рулеты из судака с корнем сельдерея
- Рулет из трески с луком и сливочным маслом
- Рулеты из тунца с цукини и свекольным соусом
- Рулет из щуки с луком
- Рулет из скумбрии с чесноком
- Рулет из лосося со шпинатом и сыром

○ Рулеты из овощей
- Рулеты из кабачков с баклажанами и морковью
- Рулеты из кабачков со сладким перцем и кунжутом
- Рулеты из огурцов с чесноком
- Рулеты из огурцов с творогом и крабовыми палочками
- Рулеты из огурцов с сыром и крабовым мясом
- Рулет из баклажанов с соусом песто
- Рулеты из баклажанов с орехами
- Рулеты из баклажанов с сыром
- Рулет из сладкого перца с сыром и перцем чили

- Рулеты из сладкого перца с сыром и тунцом
- Рулеты из сладкого перца с сыром и чесноком
- и зернами граната
- Рулеты из цукини с огурцами и сладким перцем
- Рулеты из цукини с огурцами и творогом
- Рулет из капусты с грецкими орехами
- Рулет из капусты с гречкой и грибами
- Рулет из капусты с овощами и зеленью
- Рулеты из капусты с острым перцем
- Рулет из капусты с рисом и шпротами
- Рулеты из савойской капусты со сладким перцем и грибами
- Рулет из брокколи с творогом и сыром
- Рулет из картофеля со смешанным фаршем
- Рулет из картофеля с грибами и брынзой
- Рулет из картофеля со свеклой
- Рулет из шпината с соусом чатни
- Рулет из шпината с творогом и помидорами
- Рулет из шпината с помидорами и анчоусами
- Рулет из тыквы с ореховой начинкой
- Рулет из моркови с творогом и свеклой

○ Рулеты из лаваша, омлета и блинов

- Рулеты из лаваша со свининой и овощами
- Рулет из лаваша с грибами и индейкой
- Рулеты из лаваша с фасолью и рисом
- Рулеты из лаваша со смешанным фаршем и помидорами
- Рулет из лаваша со смешанным фаршем и овощами
- Рулеты из лаваша с курицей и майонезом
- Рулеты из лаваша с курицей и фасолью
- Рулеты из лаваша с курицей и перцем чили
- Рулет из лаваша с фаршем и зеленью
- Рулет из лаваша с сосисками и плавленым сыром
- Рулет из лаваша с сушеными грибами и сливочным маслом
- Рулеты из лаваша с грибами и капустой
- Рулеты из лаваша с грибами и луком
- Рулет из лаваша с грибами, сыром и майонезом
- Рулет из лаваша с семгой и ветчиной
- Рулет из лаваша с семгой и сыром с плесенью
- Рулеты из лаваша с двойной начинкой
- Рулеты из лаваша с картофелем и сельдью

- Рулеты из лаваша с консервированной сайрой
- Рулет из лаваша с яйцами и крабовыми палочками
- Рулет из лаваша с плавленым сыром и рыбой
- Рулеты из лаваша с цукини и сладким перцем
- Рулет из лаваша с тыквой и луком
- Рулет из лаваша с морковью и сыром
- Рулет из лаваша с огурцами и корейской морковью
- Рулеты из лаваша с сыром и пряной зеленью
- Рулет из лаваша с сыром фета и маслинами
- Рулет омлетный с курицей и овощами
- Рулет омлетный со смешанным фаршем
- Рулет омлетный с филе курицы и ветчиной
- Рулет омлетный с охотничьими колбасками и сыром
- Рулет омлетный с говяжьей печенью
- Рулет омлетный с сыром и тунцом
- Рулет омлетный со сметаной и копченой сельдью
- Рулет омлетный с сыром и майонезом
- Рулеты омлетный с печеночным паштетом
- Рулет омлетный с сыром и морковью
- Рулет омлетный с творогом и помидорами
- Рулет омлетный с картофелем и сыром
- Рулет омлетный с капустой и зеленью
- Рулеты омлетный с сыром и шпинатом
- Рулет омлетный с томатным соусом и луком
- Рулет омлетный с томатным соусом и макаронами
- Рулет омлетный с сыром и грецкими орехами
- Рулет омлетный с повидлом
- Рулет блинный с рисом, мясом и сухофруктами
- Рулеты блинные со смешанным фаршем
- Рулет блинный с сыром и копченым мясом
- Рулеты блинные с сыром и окороком
- Рулет блинный с сыром и ветчиной
- Рулет блинный с сыром и острым перцем
- Рулет блинный с сосисками и огурцами
- Рулет блинный с форелью и творожным сыром
- Рулет блинный с сыром чеддер и семгой
- Рулет блинный с копченым лососем
- Рулет блинный с кабачками и сыром
- Рулет блинный со свеклой и орехами

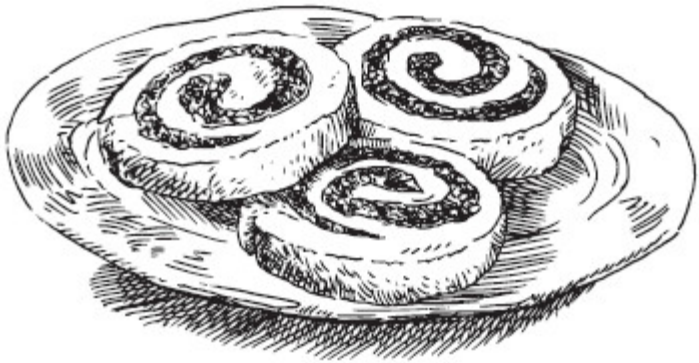
- Рулеты блинные с творогом и рисом
- Рулеты блинные с творогом и сахаром
- Рулет блинный с ягодным желе
- Рулеты блинные с вишней и сыром
- Рулет блинный с шоколадом
- Рулет блинный с творогом и малиной
- Рулет блинный с шоколадным кремом
- Рулет блинный с шоколадным соусом

○ Рулеты из теста и творога
- Рулеты из дрожжевого теста с мясом
- Рулет из дрожжевого теста с куриным фаршем и капустой
- Рулет из дрожжевого теста с грибами
- Рулет из дрожжевого теста с капустой
- Рулеты из дрожжевого теста с маком
- Рулет из дрожжевого теста с орехами
- Рулет из дрожжевого теста с орехами и белой глазурью
- Рулет из дрожжевого теста с маком и миндалем
- Рулет из дрожжевого теста с миндалем
- Рулет из дрожжевого теста с творогом
- Рулеты из слоеного теста с капустой и свининой
- Рулеты из слоеного теста с мясом и грибами
- Рулеты из слоеного теста с мясным фаршем и сыром
- Рулеты из слоеного теста с фаршем и морковью
- Рулет из слоеного теста с консервированным тунцом
- Рулет из слоеного теста с яблоками и изюмом
- Рулет из слоеного теста с бананами и персиками
- Рулет из слоеного теста с мармеладом и миндалем
- Рулет из слоеного теста с творогом и курагой
- Рулет из песочного теста с грецкими орехами и ванилином
- Рулет из песочного теста с грецкими орехами и сахарной пудрой
- Рулет из песочного теста с орехами и ликером
- Рулет из песочного теста с сухофруктами и вареньем
- Рулет из песочного теста с шоколадом
- Рулет из песочного теста с маком
- Рулет из песочного теста с абрикосовым повидлом

- Рулет из бисквитного теста со сливовым вареньем
- Рулет из бисквитного теста с маслом и сгущенным молоком
- Рулет из бисквитного теста со сгущенным молоком и грецкими орехами
- Рулет из бисквитного теста со сливочным кремом
- Рулет из бисквитного теста с масляным кремом
- Рулет из бисквитного теста со сметаной и сахаром
- Рулет из бисквитного теста с творожным кремом
- Рулет из бисквитного теста с фруктовой начинкой
- Рулет из бисквитного теста с орехами и повидлом
- Рулет из бисквитного теста с фундуком
- Рулет из бисквитного теста с мороженым
- Рулет из бисквитного теста с клубникой и сливками
- Рулет из бисквитного теста с малиной и сливками
- Рулет из пресного теста с бараниной и картофелем
- Рулет из пресного теста с говядиной и овощами
- Рулет из пресного теста с фаршем и луком
- Рулеты из пресного теста с тыквой и луком
- Рулет из пресного теста с тыквой
- Рулеты из пресного теста с джемом
- Рулеты из пресного теста с яблоками и корицей
- Рулеты из пресного теста с творогом и сахаром
- Рулет творожный с мясом и морковью
- Рулет творожный с ветчиной и сыром
- Рулет творожный со сливками и мармеладом
- Рулет творожный с грецкими орехами и шоколадной глазурью
- Рулет творожный с маком и изюмом
- Рулеты творожные с сушеной вишней и черносливом

Елена Владимировна Доброва Оригинальные рулеты. Готовим, как профессионалы!

Введение



Кулинария – это особое искусство, которым должна владеть каждая современная женщина. Еще 10 лет назад считалось нормальным покупать полуфабрикаты и готовить на скорую руку. Сегодня этот вопрос пересмотрен. Не только женщины, но и мужчины с удовольствием берутся за приготовление различных блюд – от простого омлета до рождественской индейки.

Почетное место на праздничном и повседневном столе занимают рулеты. Для их приготовления можно использовать практически любые продукты и при этом импровизировать. Например, для торжества подойдет запеченный в духовке рулет из нескольких видов мяса. По желанию в него добавляются зелень, горчица, зира и другие специи.

Самые простые рулеты получаются из блинов и лаваша. Нужно только сделать начинку, и аппетитная закуска готова! В качестве дополнения к завтраку можно сделать рулеты из омлета, поместив внутрь плавленый сыр, мелко нарубленную зелень, тушеные грибы и др. Если вы готовите блюдо для детей, то в качестве начинки можно использовать нежирный творог, приготовленные на пару овощи, отварное мясо индейки и кролика, телятину или запеченные в духовке фрукты.

Современный ритм жизни практически не оставляет времени на встречи с друзьями. Организация званого ужина, где все могли бы собраться за одним столом, – дело непростое и хлопотное. А фуршет не требует много времени и больших материальных затрат. Помимо канапе и бутербродов, идеальной закуской на таких мероприятиях являются мини-рулеты. Способ их приготовления не отличается от обычных рулетов. Разница

заключается только в размере изделий.

Чтобы рулет получился не только красивым, но и вкусным, необходимо придерживаться некоторых правил, о которых будет рассказано ниже.

Субпродукты, предназначенные для будущего кулинарного изделия, необходимо заранее подготовить. Почки следует тщательно промыть, после чего варить 1–1,5 часа. Готовый продукт можно измельчить или пропустить через мясорубку.

Говяжий язык нужно варить 2–2,5 часа, затем выложить в холодную воду и оставить на 5 минут. После этого его следует очистить и нарезать в соответствии с рецептом. Если язык приготовлен заранее, его лучше хранить в бульоне.

Мозги варятся в течение 25–30 минут. В кастрюлю можно добавить корень петрушки или сельдерея, а также лавровый лист и душистый перец. Сердце нужно варить целиком в течение 35–40 минут.

Печень нарезается небольшими кусочками и припускается 2–3 минуты. Более длительная кулинарная обработка сопровождается уплотнением тканей продукта, в результате чего он становится жестким. Затем печень нужно пропустить через мясорубку или натереть на крупной терке.

Мясо рекомендуется предварительно мариновать. Для рулета используется один или несколько кусков примерно одинаковой толщины. Для лучшего пропитывания их рекомендуется проколоть вилкой или ножом в нескольких местах. Самый простой вариант маринада – измельченный чеснок, молотый черный перец и соль. Ими следует тщательно натереть мясо, после чего свернуть его в рулет и оставить в холодильнике на 1–2 суток. Разумеется, со специями можно экспериментировать по собственному желанию.

Если мясо используется в качестве начинки с основой из теста, то его нужно пропустить через мясорубку (или мелко нарубить) и обжарить с луком (или потушить, приготовить на пару).

Яйца, предназначенные для рулета, предварительно отвариваются вкрутую. Обычно они добавляются в начинку в целом виде. Брокколи и цветную капусту рекомендуется обдать кипятком и разобрать на соцветия, белокочанную капусту – варить 10–12 минут.

Рыба не должна иметь много мелких костей. Если она используется в качестве основы, то лучше отдать предпочтение филе форели или морского черта. Для начинки желательно брать нежирную рыбу (минтай, судак, треска, сазан и др.).

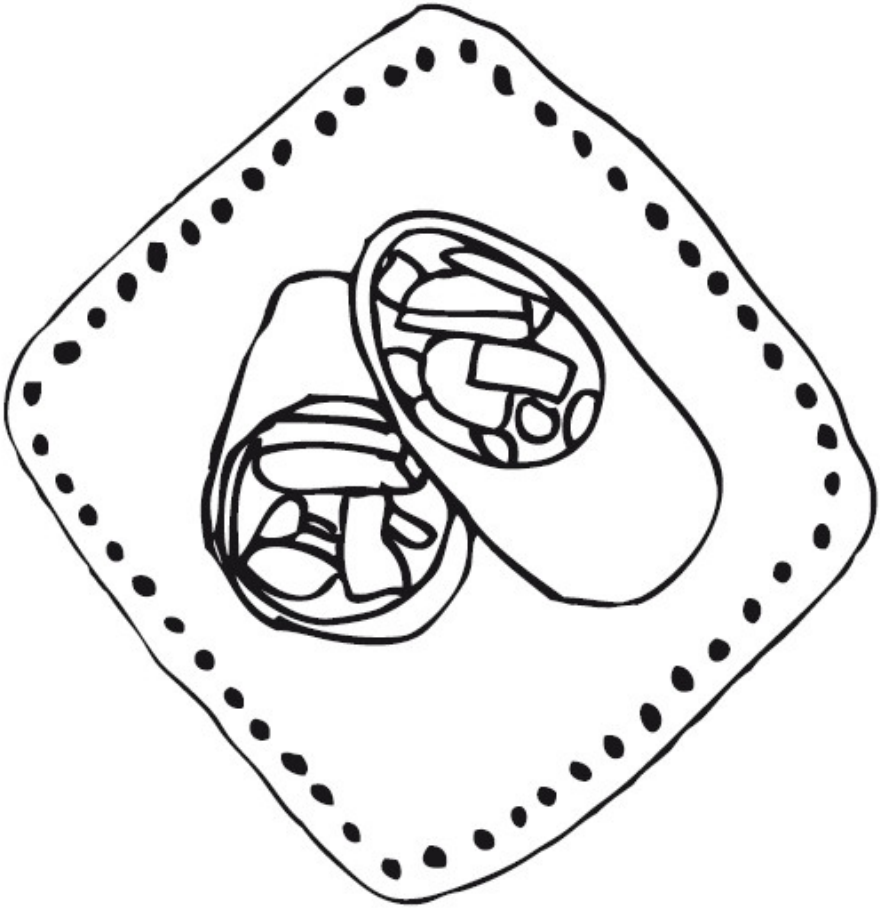
Морепродукты – удачная начинка для рулета из теста. Если

изделие будет готовиться на пару или запекаться в духовке, то их можно не подвергать кулинарной обработке, а просто измельчить, предварительно удалив пленку, панцирь и т. д. Для придания морепродуктам пикантного вкуса рекомендуется маринование в белом вине или соке лайма в течение 20–30 минут. Дополнить такую начинку можно зеленью, луком-пореем, кедровыми орешками, рисом другими подходящими ингредиентами. В качестве специй для морепродуктов используются лавровый лист, укроп, белый перец, мускатный орех и др.

Если в рецепт рулета входит крупа, то ее нужно отварить до готовности (или полуготовности в зависимости от кулинарной обработки остальных ингредиентов).

Блюдо, предназначенное для праздничного стола, обязательно нужно украсить. Самый простой способ – выложить на тарелку кольца лука-порея и сладкого перца разных цветов, кружочки яиц, половинки маслин или оливок, фигурно нарезанные овощи, тертый сыр и т. п. Главное, чтобы украшение сочеталось с блюдом по вкусу. Например, мини-рулеты из форели и лаваша можно разложить по кругу, а в центр поместить ломтики авокадо.

Эта книга станет хорошим помощником на кухне. На ее страницах представлено множество вкусных рыбных, мясных, сырных, овощных, творожных и других рулетов на любой вкус.



Рулеты из говядины, свинины, курицы и субпродуктов

Рулет из говядины с филе курицы

Филе говядины – 1 кг
Филе курицы – 800 г
Крошки хлебные – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Перец острый красный – 20 г
Зелень петрушки – 40 г
Масло растительное – 100 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий надрез по центру вдоль волокон, оставив до края 1,5 см, и развернуть. Правую половину разрезать поперек волокон на 2 части, не дойдя до края 1 см, расширить надрез, после чего так же разделить левую половину.

По всей поверхности мяса нанести ножом неглубокие насечки вдоль волокон и, накрыв его пищевой пленкой, отбить в тонкий пласт. Выложить его на 2 слоя пищевой пленки, посолить и поперчить. Филе курицы нарезать тонкими пластинами, накрыв пленкой, отбить и разложить поверх пластов говядины.

Зелень петрушки промыть, обсушить и измельчить до пюреобразного состояния. Красный острый перец, удалив семена, мелко нарубить, смешать с пюре из петрушки, добавить хлебные крошки и яйцо.

Массу тщательно перемешать, выложить поверх куриного мяса и распределить ровным слоем. После чего свернуть все рулетом, перевязать ниткой, выложить на противень, смазанный 40 мл растительного масла, полить оставшимся маслом, поставить противень в разогретую до 200° С духовку и запекать изделие 20 минут. Затем уменьшить температуру до 180° С, накрыть рулет фольгой и держать в духовке еще 30 минут.

Готовый рулет вынуть из духовки, оставить на 15 минут, затем, сняв фольгу и нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говядины с ветчиной

Филе говядины – 500 г
Ветчина вареная – 500 г
Шампиньоны – 100 г
Морковь – 100 г
Лук репчатый – 80 г
Чеснок – 30 г
Сметана – 80 г
Масло растительное – 50 мл
Сок лимонный – 100 мл
Молоко – 200 мл
Зелень сельдерея – 20 г
Соль по вкусу

Репчатый лук очистить и мелко нарубить. Зубчики чеснока пропустить через чеснокодавилку.

Говядину нарезать кусками средней величины и пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить сметану, лук и измельченный чеснок, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Морковь очистить и нарезать кубиками, так же как и ветчину. Сельдерей промыть, обсушить и нарубить. Измельченную морковь и сельдерей обжаривать в разогретом растительном масле в течение 5 минут, затем остудить. Добавить морковь, зелень и ветчину в фарш и вымешать его. Шампиньоны очистить, нарезать крупными кусками, выложить в сотейник, влить молоко, поставить на сильный огонь, довести до кипения, уменьшить огонь и уваривать, периодически помешивая, до полного выпаривания жидкости. После чего ввести грибы в фарш и еще раз перемешать его.

Полотняное полотенце намочить, отжать и расстелить на столе, тщательно расправив. Выложить на ткань ровным слоем приготовленный фарш. Затем, приподнимая ближний край обеими руками, свернуть фарш рулетом, обернуть полотенцем и перевязать концы ниткой.

На сильном огне довести до кипения воду, влить в нее лимонный сок, опустить завернутый в полотенце рулет, убавить нагрев до минимального и варить изделие 2 часа. После чего вынуть его из кастрюли, остудить и снять полотенце. Готовый рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говядины с морковью

Филе говядины – 2 кг Морковь – 500 г
Зелень петрушки – 30 г
Перец черный горошком – 10 шт.
Перец душистый горошком – 10 шт.
Лист лавровый – 2 шт.
Чеснок – 30 г
Тмин молотый – 20 г
Кориандр молотый – 20 г
Соль по вкусу

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий надрез по центру вдоль волокон, оставив до края 1,5 см, и развернуть. Правую половину разрезать поперек волокон на 2 части, не дойдя до края 1 см, расширить надрез, после чего так же разделить левую половину. По всей поверхности мяса нанести ножом неглубокие насечки вдоль волокон и, накрыть пищевой пленкой, отбить в тонкий пласт.

Морковь очистить, опустить в кипящую подсоленную воду на 5 минут, после чего откинуть на дуршлаг и ополоснуть холодной водой. Зелень петрушки промыть, обсушить и измельчить.

Пласт мяса натереть солью и перцем, выложить сверху морковь, посыпать петрушкой, свернуть рулетом и перевязать ниткой. Чеснок очистить и нарезать пластинками. Черный и душистый перец горошком, кориандр, тмин и соль смешать и приправить ими начинку рулета. Под нитку ввести пластинки чеснока и лавровый лист.

Подготовленное изделие обернуть пищевой пленкой, положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, уменьшить огонь и варить на слабом огне 1,5 часа. После вынуть из кастрюли, остудить и удалить пищевую пленку и нитки.

Готовый рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говядины с фруктовым соусом

Филе лопатки говяжьей – 800 г
Персики – 150 г
Груши – 150 г
Сахар – 50 г
Листья базилика – 20 г
Зелень мяты перечной – 20 г
Масло растительное – 100 мл
Вино белое сухое – 300 мл
Вода – 500–600 мл
Соль, белый молотый перец по вкусу

Мясо разложить на разделочной доске, разрезать вдоль волокон, оставив до края 1 см, развернуть и отбить в пласт толщиной 0,5 см, после чего посолить и поперчить.

Зелень базилика и мяты промыть, срезать стебли. На поверхность пласта мяса выложить подготовленную зелень, свернуть его рулетом, положить швом вниз на решетку, установленную на противне, полить растительным маслом, посолить и влить воду.

Поставить противень в разогретую до 170˚ С духовку на 2 часа, периодически добавляя в течение данного времени жидкость.

Персики обдать сначала кипящей, затем холодной водой, снять кожицу, вынуть косточки и нарезать мякоть небольшими кубиками. Груши очистить, разрезать пополам или на 4 части и удалить сердцевину.

Фрукты соединить в сотейнике, залить вином, добавить сахар, белый молотый перец, поставить на слабый огонь и варить соус до загустения в течение 30 минут, периодически перемешивая фрукты щипцами.

Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и полить соусом.

Рулеты из говядины с ананасами

Вырезка говяжья – 800 г
Ананасы, нарезанные кружками, – 250 г
Орехи кедровые очищенные – 100 г
Крошки хлебные – 50 г
Сыр пармезан – 50 г
Сливки – 50 мл
Листья мяты перечной – 30 г
Листья базилика – 20 г
Масло растительное – 50 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Сыр натереть на терке. Листья мяты и базилика промыть и обсушить. Орехи вместе с зеленью измельчить в блендере, добавить хлебные крошки и сыр, влить сливки. Массу тщательно перемешать.

Мясо разложить на разделочной доске, разрезать на 4 куска, накрыть каждый из них пищевой пленкой и отбить в тонкие пласты. На каждую заготовку выложить по кружочку ананаса и немного начинки.

Затем свернуть рулеты, закрепить края деревянными зубочистками, посолить и поперчить, после чего обжарить в растительном масле, накрыть крышкой и довести до готовности.

Изделия остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говядины с грушами и сыром

Филе говядины – 800 г
Груши – 150 г
Сыр твердых сортов – 150 г
Лук репчатый – 50 г
Масло растительное – 50 мл
Приправа для мясных блюд – 20 г
Зелень петрушки и укропа по вкусу

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий надрез по центру вдоль волокон, оставив до края 1,5 см, и развернуть.

Правую половину разрезать поперек волокон на 2 части, не дойдя до края 1 см, расширить надрез, после чего так же разделить левую половину.

По всей поверхности мяса нанести ножом неглубокие насечки вдоль волокон и, накрыть пищевой пленкой, отбить в тонкий пласт.

Груши очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нашинковать мякоть. Сыр натереть на крупной терке.

Зелень петрушки и укропа промыть, обсушить и измельчить. Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Соединить груши, лук и зелень и перемешать.

На пласт мяса выложить полученную начинку, свернуть его рулетом, перевязать ниткой, полить смесью из приправы для мясных блюд с растительным маслом, обернуть пищевой фольгой, поставить в разогретую до 200° С духовку и запекать 1,3 часа. За 20 минут до готовности разрезать фольгу.

Готовый рулет вынуть из духовки, оставить на 10 минут, затем, сняв фольгу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говядины с луком-пореем

Филе говядины – 1 кг
Лук-порей – 30 г
Зелень сельдерея – 20 г
Крошки хлебные – 50 г
Масло сливочное – 30 г
Масло растительное – 20 мл
Зелень петрушки – 30 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Лук-порей, сельдерей и петрушку промыть, обсушить и мелко нарезать. Лук-порей и сельдерей обжаривать на сковороде в смеси масел 5–7 минут, затем добавить хлебные крошки, петрушку, соль, перец и перемешать.

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий надрез по центру вдоль волокон, оставив до края 1,5 см, и развернуть. Правую половину разрезать поперек волокон на 2 части, не дойдя до края 1 см, расширить надрез, после чего так же разделить левую половину.

По всей поверхности мяса нанести ножом неглубокие насечки вдоль волокон и, накрыть пищевой пленкой, отбить в тонкий пласт.

Выложить на мясо подготовленную начинку, свернуть его рулетом, перевязать ниткой, положить в рукав для запекания, поместить в жаропрочную форму и поставить в разогретую до 180° С духовку на 1 час.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, затем, удалив нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говядины с беконом и шпинатом

Филе говядины – 1 кг
Морковь – 100 г
Шпинат – 200 г
Бекон – 50 г
Лук репчатый – 50 г Яйца вареные – 4 шт.
Горошек зеленый замороженный – 100 г
Крошки хлебные – 200 г
Уксус винный красный – 60 мл
Молоко – 60 мл
Зелень петрушки – 20 г
Тимьян сушеный – 5 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Репчатый лук очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки промыть, обсушить и измельчить. Мясо разложить на разделочной доске, натереть со всех сторон солью, перцем и тимьяном, поместить в глубокое блюдо, полить винным уксусом и оставить на 8–10 часов.

Бекон нарезать маленькими кусочками и обжарить на разогретой сухой сковороде до коричневого цвета.

Морковь очистить, нарезать тонкими кружочками, положить в кастрюлю, залить кипящей водой, поставить на слабый огонь и довести до кипения. Затем закрыть крышкой и варить в течение 10–15 минут, после чего откинуть на дуршлаг и охладить.

Горошек разморозить при комнатной температуре, обсушить, соединить с хлебными крошками, кусочками бекона, влить в смесь молоко, добавить соль и черный молотый перец, тщательно перемешать. Яйца нарезать кружочками.

Мясо обсушить бумажным полотенцем, разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий надрез по центру вдоль волокон, оставив до края 1,5 см, и развернуть. Правую половину разрезать поперек волокон на 2 части, не дойдя до края 1 см, расширить надрез, после чего так же разделить левую половину.

По всей поверхности мяса нанести ножом неглубокие насечки вдоль волокон, накрыть его пищевой пленкой и отбить в тонкий пласт.

Шпинат промыть, обсушить, нарезать широкими полосками. Выложить на мясо ровным слоем шпинат, лук, измельченную зелень, приготовленную начинку из горошка с беконом, морковь и яйца, затем свернуть все рулетом, обернуть фольгой, поместить

в жаропрочную форму, залить водой, поставить в разогретую до 180˚ С духовку и запекать в течение 1,5 часов.

Готовый рулет вынуть, оставить на 10 минут, затем, удалив фольгу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из свинины с зеленью укропа

Филе свинины – 1 кг
Морковь – 200 г
Лук репчатый – 100 г
Лист лавровый – 1 шт.
Зелень укропа – 20 г
Перец черный горошком – 12 шт.
Соль, перец черный молотый по вкусу

Мясо разложить на разделочной доске пластом, посолить, поперчить, свернуть рулетом, перевязать нитками, положить в кастрюлю, залить водой и довести до кипения. Бульон посолить, добавить лавровый лист, перец горошком, овощи, закрыть крышкой и варить в течение 2 часов.

С готового остывшего рулета удалить нитки, нарезать его порционными кусками и посыпать измельченной зеленью укропа.

Рулет из свинины с ягодами можжевельника

Свиной окорок – 1 кг
Лук-порей – 40 г
Ягоды можжевельника – 20 г
Желток яичный – 1 шт.
Масло сливочное – 50 г
Вино белое сухое – 200 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для теста:
Мука пшеничная – 200 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 10 г
Масло сливочное – 100 г
Сметана – 50 г
Соль – 5 г

Для приготовления теста муку (20 г оставить) просеять, добавить к ней соль, сахар и нарезанное кусочками сливочное масло и взбить в кухонном комбайне.

Затем влить сметану, ввести яйцо, включить комбайн еще на 2 минуты, после чего выложить тесто на посыпанный мукой стол, вымесить легкими движениями от краев к центру, скатать в шар, размять руками в толстую лепешку, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 20 минут.

Лук-порей промыть, удалить верхние листья, оставить стебель диаметром 3 см. Оставшиеся листья нарезать большими кусками.

Свиной окорок разложить на разделочной доске, разрезать вдоль волокон, оставив до края 1 см, и ввести в разрез стебель лука-порея.

Ягоды можжевельника промыть, обсушить, размять, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить окорок, обжарить его со всех сторон, влить вино, положить листья лука-порея, накрыть сковороду крышкой и тушить 15 минут, после чего мясо переложить на бумажные салфетки и обсушить.

Тесто вынуть из холодильника, раскатать в тонкий прямоугольный пласт, развернуть укороченной стороной к себе, подровнять края, сделать в верхней и нижней части параллельные надрезы, оставив до центра 20 см.

Затем выложить в центр мясо и завернуть полоски теста справа налево и слева направо так, чтобы получилась плетенка.

Тесто смазать взбитым желтком и поместить изделие в разогретую до 200˚ С духовку на 30 минут.

Готовый рулет вынуть из духовки, оставить на 15 минут, затем выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из свинины с сыром и грибами

Филе свинины – 1 кг
Грибы белые сухие – 100 г
Сыр твердых сортов – 200 г
Перец сладкий – 60 г
Чеснок – 20 г
Горчица – 20 г
Масло растительное —60 мл
Майонез – 20 г
Вино белое сухое – 100 мл
Лук зеленый – 30 г
Перец черный горошком – 7 шт.
Соль, перец черный молотый по вкусу

Грибы перебрать, промыть, залить кипящей водой и оставить на 30 минут.

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий надрез по центру вдоль волокон, оставив до края 1,5 см, и развернуть.

Правую половину разрезать поперек волокон на 2 части, не дойдя до края 1 см, раздвинуть надрез, после чего так же разделить левую половину.

По всей поверхности мяса нанести ножом неглубокие надрезы вдоль волокон, накрыть его пищевой пленкой, отбить в тонкий пласт, посолить, поперчить и обмазать горчицей.

Грибы откинуть на дуршлаг и нарезать соломкой. Зеленый лук промыть и измельчить. Сладкий перец, удалив семена, нашинковать. Чеснок очистить и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке.

Соединить грибы, зеленый лук, чеснок, сладкий перец и сыр, перемешать, посолить и поперчить.

Полученную начинку выложить ровным слоем на мясо, свернуть его рулетом, перевязать ниткой, поместить в форму для запекания.

Для приготовления соуса соединить соль и майонез, влить растительное масло и белое вино, добавить черный перец горошком, тщательно перемешать.

Мясной рулет залить соусом, поставить в разогретую до 200° С духовку, запекать 1,5 часа, периодически поливая мясо выделяющимся соком.

Готовый рулет вынуть из духовки, оставить на 10 минут, затем снять нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными

кусками.

Рулет из свинины с овощами и шампиньонами

Филе свинины – 800 г
Шампиньоны – 200 г
Помидоры – 100 г
Горошек зеленый консервированный – 100 г
Лук репчатый – 40 г
Перец сладкий – 100 г
Перец острый – 30 г
Масло растительное – 60 мл
Сок апельсиновый – 100 мл Листья тимьяна – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Грибы перебрать, промыть и нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить на сковороде в 20 мл растительного масла, затем добавить грибы и держать, помешивая, на слабом огне 5–10 минут.

Сладкий и острый перец очистить от семян. Острый перец нарубить, сладкий – нарезать кубиками. Помидоры, предварительно сделав на них крестообразный надрез, опустить в кипящую воду на 1 минуту, затем – в холодную, освободить от кожицы и нарезать кусочками.

Листья тимьяна промыть и обсушить. Соединить грибы, лук, сладкий и острый перец, помидоры, тимьян, консервированный горошек, добавить соль и черный молотый перец и перемешать.

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий надрез по центру вдоль волокон, оставив до края 0,7 см, и развернуть.

По всей поверхности пласта нанести ножом неглубокие надрезы вдоль волокон и, накрыв пищевой пленкой, отбить в тонкий пласт.

Убрать пленку, мясо посолить, поперчить, распределить по нему начинку, свернуть рулетом, перевязать ниткой и обжарить на сковороде в 30 мл растительного масла с обеих сторон до коричневой корочки.

Затем переложить на противень, смазанный маслом, полить апельсиновым соком, поставить в разогретую до 200° С духовку и запекать 40 минут.

Готовый рулет вынуть, оставить на 10 минут, затем снять нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из свинины со шпиком и черносливом

Филе свинины – 200 г
Шпик свиной – 50 г
Морковь – 100 г
Чернослив – 100 г
Чеснок – 10 г
Сахар – 10 г
Горчица – 10 г
Лист лавровый молотый – 10 г
Зелень петрушки – 20 г
Масло сливочное – 20 г
Масло растительное – 20 мл
Сок лимонный – 20 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Мясо разложить на разделочной доске, накрыв пищевой пленкой, отбить в тонкий пласт, затем посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и обмазать горчицей. Зубчики чеснока мелко нарубить. Морковь очистить и нарезать маленькими кубиками, так же как и шпик.

Эти ингредиенты выложить на мясо, посыпать измельченной зеленью и лавровым листом, свернуть рулетом, перевязать ниткой и обжарить на сковороде на слабом огне в разогретом сливочном масле.

Затем переложить рулет на противень, смазанный растительным маслом (10 мл), поставить в разогретую до 170° С духовку и запекать 20 минут.

Чернослив промыть, залив кипятком. Вынуть из него косточки, обжарить в оставшемся растительном масле и посыпать сахаром.

Готовый рулет вынуть из духовки, оставить на 10 минут, затем снять нитки, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и украсить обжаренным черносливом.

Рулет из свинины с сыром и ветчиной

Филе свинины – 500 г
Ветчина – 50 г
Сыр пармезан – 100 г
Яйца вареные – 2 шт.
Сухари панировочные – 30 г
Масло оливковое – 50 мл
Вино белое сухое – 100 мл
Зелень шалфея лекарственного, тмина
и розмарина – 40 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий поперечный надрез по центру, оставив до края 1 см, после чего разложить в пласт, отбить его, натереть солью и перцем.

Зелень промыть, обсушить и крупно нарубить. Сыр натереть на мелкой терке, ветчину нарезать пластинками, яйца – кружочками.

Ветчину, яйца и зелень пропустить через мясорубку, полученный фарш посолить, поперчить и перемешать.

Приготовленную начинку выложить тонким слоем на мясо, посыпать сыром, свернуть все рулетом, обвалять в панировочных сухарях и поместить на противень.

Масло соединить с белым сухим вином, полить этой смесью рулет и поставить противень с ним в разогретую до 180° С духовку на 1 час.

Готовый рулет вынуть из духовки, оставить на 10 минут, затем выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из свинины с куриным фаршем

Филе свинины – 1 кг
Оливки – 100 г
Фарш куриный – 200 г
Шпик свиной – 100 г
Майонез – 80 г
Зелень петрушки – 30 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий поперечный надрез по центру, оставив до края 1 см, затем выполнить внутренние надрезы к бокам. Разложить мясо в пласт, отбить его, натереть солью и перцем, обмазать майонезом.

Шпик нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки промыть, обсушить, нарубить.

Для приготовления начинки куриный фарш посолить, поперчить, перемешать, выложить массу тонким слоем на мясо, добавить нарезанный ломтиками шпик, посыпать рубленой зеленью петрушки и разложить сверху оливки. Мясо свернуть рулетом, перевязать ниткой, обернуть фольгой, выложить на противень и поставить его в разогретую до 220° С духовку на 1 час.

Готовый рулет вынуть, оставить на 10 минут, затем, сняв нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из свинины с сыром и зеленью укропа

Филе свинины – 800 г
Груши – 200 г
Сыр адыгейский – 150 г
Лук репчатый – 60 г
Масло растительное – 50 мл
Зелень укропа – 40 г
Листья базилика – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий надрез по центру вдоль волокон, оставив до края 1,5 см, и развернуть. Правую половину разрезать поперек волокон на 2 части, не дойдя до края 1 см, и расширить надрез, после чего так же разделить левую половину. По всей поверхности мяса нанести ножом неглубокие насечки вдоль волокон и, накрыть пищевой пленкой, отбить его в тонкий пласт.

Груши вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, а мякоть нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа и базилика промыть, обсушить и измельчить. Репчатый лук очистить и нарубить мелкими кусочками. Соединить груши, сыр, зелень и лук и перемешать.

Приготовленную начинку выложить на мясо, свернуть его рулетом, перевязать ниткой, обмазать смесью из растительного масла, соли и перца, обернуть пищевой фольгой, после чего поместить в разогретую до 200° С духовку и запекать 1,5 часа. Для образования румяной корочки за 20 минут до готовности разрезать на изделии фольгу. Готовый рулет вынуть из духовки, оставить на 15 минут, затем выложить на блюдо, сняв фольгу и нитки, и нарезать порционными кусками.

Рулет из свинины с кислыми яблоками

Филе свинины – 2 кг
Чернослив – 150 г
Яблоки кислого сорта – 100 г Масло топленое – 80 г
Желе смородиновое – 20 г
Сливки – 100 мл
Бульон мясной – 300 мл
Имбирь молотый – 2 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Чернослив промыть, залить водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить 3 минуты. Затем сухофрукты откинуть на дуршлаг, остудить, удалить косточки и крупно нарезать. Яблоки вымыть, очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарубить достаточно большими ломтиками.

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий надрез по центру вдоль волокон, оставив до края 1,5 см, развернуть и натереть солью, перцем и молотым имбирем.

Выложить на полученный пласт яблоки и чернослив, свернуть рулетом и перевязать ниткой.

Подготовленный рулет обжарить на сковороде в топленом масле до румяной корочки, поместить в форму для запекания, влить мясной бульон и поставить в разогретую до 180° С духовку на 1 час.

Образовавшийся при жаренье мясной соус слить, соединить со сливками, посолить, поперчить, поставить на слабый огонь, довести до кипения, остудить, добавить смородиновое желе и перемешать.

Готовый рулет вынуть из духовки, оставить на 10 минут, затем, сняв нитки, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и подать с соусом.

Рулет из свинины с сыром и курагой

Филе свинины – 1 кг
Курага – 100 г
Сыр твердого сорта – 150 г
Лук репчатый – 40 г
Шпик свиной – 80 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Курагу промыть, залить водой, оставить на 20 минут, после чего откинуть на дуршлаг.

Сыр натереть на крупной терке, репчатый лук очистить и нарезать кубиками. Сало нарубить маленькими кусочками.

Мясо разложить на разделочной доске, сделать острым ножом глубокий поперечный надрез по центру, оставив до края 1 см, затем разложить в пласт, отбить, посолить и поперчить. Выложить на мясо распаренную курагу, сыр и лук.

Свернуть все рулетом, сделать сверху на нем глубокие надрезы и ввести в них кусочки шпика. Обернуть полученное изделие пищевой фольгой, выложить на противень и поставить в разогретую до 200° С духовку на 1 час.

Для образования румяной корочки за 20 минут до готовности разрезать фольгу.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, затем выложить на блюдо, сняв фольгу, и нарезать порционными кусками.

Рулет куриный с яйцами

Филе курицы – 1 кг
Яйца – 5 шт.
Хлеб пшеничный – 50 г
Масло сливочное – 100 г
Масло растительное – 20 мл
Молоко – 100 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Филе курицы нарезать небольшими кусками, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке и слегка отжатым хлебом. Ввести в полученный фарш яйца, посолить, поперчить, тщательно перемешать, выложить его тонким пластом на влажную марлю, свернуть рулетом, подтягивая марлю с одной стороны, и переложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом. Подготовленный рулет залить растопленным сливочным маслом и выдерживать в разогретую до 180° С духовку 30 минут – до появления румяной корочки.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет куриный с филе свинины и печенью

Филе курицы – 400 г Печень курицы – 200 г
Филе свинины – 300 г
Грудинка копченая – 300 г
Яйца – 3 шт.
Чеснок – 6–8 г
Лист лавровый – 3 шт.
Сливки – 100 мл
Бренди – 80 мл
Листья салата зеленого – 40 г
Зелень тимьяна – 10 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Филе и печень курицы, а также свинину промыть, обсушить, нарезать небольшими кусками и измельчить в комбайне.

В полученный фарш добавить взбитые яйца, влить бренди и постепенно ввести взбитые сливки.

Перемешать, затем посолить, поперчить и снова вымешать фарш.

Копченую грудинку нарезать тонкими длинными полосками и разделить на 2 неравные части. Большую выложить поперечными рядами в прямоугольную форму для запекания, закрыв также дно и бока. Приготовленный фарш распределить поверх полосок грудинки, накрыть оставшейся ее частью, лавровым листом и зеленью тимьяна.

Чеснок очистить и распределить у краев формы. Форму поместить на противень, наполненный водой, и поставить в разогретую до 170° С духовку на 1,5 часа. После чего форму вынуть из духовки, слить выделившийся жир и выдерживать изделие в духовке еще 1 час.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, нарезать порционными кусками и переложить на блюдо, выстеленное листьями салата.

Рулет куриный с картофельным пюре и лисичками

Филе курицы – 400 г
Грудинка свиная копченая – 300 г
Лисички – 100 г
Пюре картофельное – 100 г
Лимон – 80 г
Масло сливочное – 30 г
Масло оливковое – 50 г
Семена фенхеля – 5 г
Зелень тархуна – 5 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Копченую грудинку вместе с семенами фенхеля и зеленью тархуна пропустить через мясорубку, затем фарш посолить, поперчить, тщательно перемешать и убрать в холодильник на 1 час.

Филе курицы разложить на разделочной доске, накрыть пищевой пленкой, отбить в пласт, выложить на него начинку из грудинки, свернуть рулетом, обернуть пищевой пленкой, перевязать края ниткой, упаковать в фольгу и положить в кастрюлю с кипящей водой.

Варить изделие 30 минут, после чего вынуть, дать остыть, снять фольгу и пленку. Далее рулет обжаривать на сковороде в разогретом оливковом масле 10–20 минут до золотистой корочки.

Лисички перебрать, промыть, тушить на сковороде в сливочном масле 5 минут, затем посолить и поперчить. Готовый рулет затем выложить на блюдо и нарезать порционными кусками. Подать с картофельным пюре и обжаренными грибами.

Рулет куриный с грибами и каперсами

Филе курицы – 500 г
Грибы соленые – 100 г
Лук репчатый – 60 г
Чеснок – 2 г
Масло сливочное – 50 г
Каперсы – 10 г
Кервель сушеный – 5 г

Филе курицы разложить на разделочной доске, накрыть пищевой пленкой, отбить в пласт. Грибы промыть и нарубить. Каперсы крупно нарубить и смешать с грибами. Репчатый лук и чеснок очистить, мелко нарезать, обжарить на сковороде в сливочном масле, снять с огня, добавить грибы, каперсы и кервель. Приготовленную начинку выложить на мясо, свернуть его рулетом, обернуть пищевой пленкой, опустить в кастрюлю с кипящей водой, варить 8 минут. Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, затем снять пленку, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет куриный со сладким перцем и яйцом

Филе курицы – 400 г
Яйцо – 1 шт.
Перец сладкий – 80 г
Сухари панировочные – 40 г
Масло растительное – 50 мл
Зелень укропа – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Сладкий перец, удалив семена, нарезать кубиками. Зелень укропа промыть и измельчить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Филе курицы разложить на разделочной доске, накрыть пищевой пленкой, отбить в пласт, посолить и поперчить. Выложить сверху зелень, сладкий перец и рубленое яйцо, затем свернуть рулетом, обвалять в сухарях и жарить на сковороде в растительном масле на слабом огне 10–20 минут.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, затем выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет куриный с ветчиной и омлетом

Курица – 1 шт.
Чеснок – 10–12 г
Яйца – 4 шт.
Ветчина – 150 г Зелень укропа – 20 г
Майонез – 100 г
Масло растительное – 15 мл
Перец черный горошком – 15 шт
Соль, перец черный молотый по вкусу

Курицу освободить от костей, разложить на столе кожей вниз, посыпать солью, перцем и пропущенным через чеснокодавилку чесноком, накрыть тонкими ломтиками ветчины. Яйца, рубленную зелень и майонез взбить венчиком, влить в разогретую и смазанную маслом сковороду, приготовить омлет под крышкой, затем остудить, положить на курицу.

Свернуть курицу рулетом, обернуть его марлей и закрепить ниткой. В большую кастрюлю налить воды, положить куриные кости, рулет, закрыть крышкой и дать воде закипеть, после чего в полученный бульон добавить черный перец горошком, соль (вода должна быть сильно соленой) и варить 1 час.

Рулет куриный с белым вином и специями

Курица – 1 шт.
Чеснок – 2–3 г
Желатин – 20 г
Вино белое сухое – 50 мл
Соль, перец душистый молотый, орех мускатный молотый по вкусу

Курицу освободить от костей, отделить филе от кожи, разделить на 2 части. Одну нарезать полосками, вторую пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, добавить в него перец, мускатный орех, измельченный чеснок, белое вино и желатин, а затем перемешать.

Полоски куриного филе и фарш выложить ровным слоем на кожу, свернуть рулетом, обернуть фольгой, поместить на противень и поставить его в разогретую до 200° С духовку на 1 час.

Готовый рулет вынуть, снять фольгу, оставить на 15 минут, затем выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет куриный с острым перцем

Филе курицы – 400 г
Оливки – 50 г
Маслины – 50 г
Перец острый красный – 20 г
Соль по вкусу

Филе курицы разложить на разделочной доске и, накрыв пищевой пленкой, отбить, затем посолить. Сверху выложить оливки и маслины, добавить измельченный острый перец, все свернуть рулетом, обернуть фольгой и поместить в разогретую до 180° С духовку на 1 час.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, затем выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет куриный классический

Курица – 1 шт.
Лимон – 100 г
Масло растительное – 20 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Из лимона выжать сок. Курицу освободить от костей, сделав разрез на спине, разложить на столе кожей вниз, посыпать солью и черным молотым перцем, сбрызнуть лимонным соком и свернуть рулетом.

Изделие обернуть фольгой, смазанной растительным маслом, и поместить в разогретую до 180° С духовку на 1 час.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, освободив от фольги, затем выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет куриный с яблоками и черносливом

Курица – 1 шт.
Яблоки – 200 г
Чернослив – 150 г
Масло сливочное – 100 г
Соль, сахар по вкусу
Для украшения:
Апельсин – 100 г
Клюква – 50 г Желатин – 20 г
Сахар – 50 г
Вода – 200 мл.

Яблоки разрезать на 4 части, удалив сердцевину. Чернослив промыть и удалить косточки.

Курицу освободить от костей и разложить на столе кожей вниз. Мясо обмазать сливочным маслом, посолить, распределить сверху яблоки и чернослив, посыпать сахаром, свернуть рулетом, края зашить и перевязать ниткой. Положить рулет на противень с водой, поставить в разогретую до 180° С духовку на 1 час. Периодически поливать изделие выделившимся соком.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, установить гнет и убрать в холодильник на 6 часов. Охлажденный рулет выложить на блюдо, снять нитки и нарезать порционными кусками.

Для приготовления клюквенного желе ягоды промыть, обдать кипящей водой, протереть через мелкое сито и отжать. Жмых залить водой, поставить на слабый огонь, кипятить 5 минут, затем процедить, добавить сок и желатин. Смесь перемешать и подать в чашечках, вырезанных из кожуры апельсина.

Рулет куриный с яблоками, сыром и ветчиной

Филе курицы – 600 г Яблоки – 100 г
Прошутто (ветчина) – 200 г
Сыр проволоне – 100 г
Рис отварной – 200 г
Мука пшеничная – 20 г
Масло сливочное – 20 г
Молоко – 100 мл
Лук зеленый – 30 г
Соль, перец черный молотый, смесь специй
по вкусу

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, мякоть некрупно нарубить. Прошутто нарезать полосками.

Сыр натереть на терке. Зеленый лук промыть и мелко нарезать.

Филе курицы разложить на разделочной доске, накрыть пищевой пленкой, отбить, посолить, выложить ветчину, а сверху – нарезанные яблоки. Посыпать специями, все свернуть рулетом, закрепить деревянными шпажками, поместить в форму для запекания и поставить в разогретую до 200˚ С духовку на 1 час.

Для приготовления соуса сливочное масло растопить на сковороде, добавить зеленый лук и перемешать.

Муку смешать с черным молотым перцем, влить молоко, выложить на сковороду с луком, жарить 2 минуты, затем добавить тертый сыр и прогревать еще 2 минуты.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками. Гарнировать рисом и полить все молочным соусом.

Рулет куриный с беконом и кускусом

Филе курицы – 600 г
Груши – 350 г
Бекон – 200 г
Кускус – 100 г
Яйцо вареное – 1 шт.
Лук репчатый – 60 г
Масло сливочное – 50 г
Сок лимонный – 100 мл
Бульон куриный – 200 мл
Соль, перец белый молотый по вкусу

Куриный бульон поставить на слабый огонь, довести до кипения, положить кускус, накрыть крышкой и варить 5 минут.

Репчатый лук очистить и мелко нарубить. Груши разрезать на 2 части, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Сначала в 20 г сливочного масла обжарить лук, затем добавить груши и тушить, постоянно помешивая, 5 минут.

Филе курицы разложить на разделочной доске, накрыть пищевой пленкой, отбить в пласт. Кускус смешать с обжаренным луком и грушами, влить лимонный сок, ввести рубленое яйцо, после чего смесь посолить и поперчить.

Бекон нарезать полосками и разложить так, чтобы их концы заходили друг на друга. Сверху выложить пласт куриного филе, затем ровным слоем приготовленную начинку, свернуть рулетом и убрать в холодильник на 2 часа. Охлажденное изделие смазать оставшимся маслом, поместить на противень и поставить в разогретую до 180° С духовку на 30 минут.

Готовый рулет вынуть из духовки, оставить на 15 минут, затем выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет куриный с беконом, курагой и кускусом

Филе курицы – 600 г
Курага – 150 г
Бекон – 400 г
Кускус – 100 г
Лук репчатый – 60 г
Орехи кедровые – 100 г
Масло сливочное – 20 г
Сок лимонный – 100 мл
Бульон куриный – 200 мл
Листья мяты перечной – 20 г
Зелень петрушки – 40 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Кускус положить в миску, залить кипящим куриным бульоном, накрыть крышкой и оставить на 10 минут. Орехи обжарить на сухой сковороде. Репчатый лук очистить, мелко нарезать и спассеровать в сливочном масле. Курагу промыть, залить теплой водой на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг и нарезать соломкой. Зелень петрушки и листья мяты ополоснуть проточной водой, обсушить и нарубить. В кускус влить лимонный сок, добавить лук, кедровые орехи и зелень, после чего посолить и поперчить. Бекон нарезать полосками.

Филе курицы разложить на разделочной доске, накрыть пищевой пленкой и отбить в пласт. Перенести мясо на фольгу, выложить на него внахлест полоски бекона, затем с помощью ножа слегка растянуть их в длину. Сверху поместить куриное филе, на него – подготовленную начинку, после чего свернуть все рулетом, обернуть фольгой и убрать на 30 минут в холодильник. Затем изделие положить на противень и поставить его в разогретую до 180° С духовку. Спустя 5 минут для получения хрустящей корочки фольгу разрезать и готовить рулет еще 15 минут. После вынуть, оставить на 15 минут, затем, сняв фольгу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говяжьего рубца классический

Рубец говяжий – 1 кг
Сердце – 400 г
Желудок – 300 г
Легкие – 350 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Рубец очистить, замочить в холодной воде на 6 часов, затем обдать кипятком и удалить остатки слизистой оболочки. Промыть, залить водой, поставить на слабый огонь и варить 3 часа, после чего вынуть и охладить.

Сердце, желудок и легкие промыть, пропустить через мясорубку, полученный фарш посолить, поперчить и перемешать. Подготовленный рубец наполнить фаршем, свернуть рулетом, перевязать ниткой, положить в кастрюлю, залить водой, поставить на слабый огонь и варить 40 минут. Готовый рулет вынуть из кастрюли, оставить на 15 минут, затем удалить нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говяжьего рубца с кореньями

Рубец говяжий – 800 г
Лук репчатый – 60 г
Корень петрушки – 20 г
Корень сельдерея – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Репчатый лук, корни сельдерея и петрушки очистить. Лук крупно нарезать.

Рубец тщательно вычистить, замочить в холодной воде на 6 часов, затем обдать кипятком, удалить остатки слизистой оболочки и промыть. Залить водой, поставить на слабый огонь, добавить коренья и лук и варить 3 часа. После чего рубец вынуть, охладить, посолить, поперчить, свернуть рулетом, перевязать ниткой, положить в кастрюлю, снова водой держать на слабом огне 1 час.

Готовый рулет остудить, удалить нитки, поместить под гнет, после чего выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говяжьего рубца с луком

Рубец говяжий – 500 г
Сало – 50 г
Картофель – 50 г
Помидор – 80 г
Лук репчатый – 100 г
Чеснок – 2–3 г
Перец душистый горошком – 3 шт.
Лист лавровый, перец черный молотый по вкусу

Рубец очистить, замочить в холодной воде на 6 часов, затем обдать кипятком, удалить остатки слизистой оболочки и промыть. Залить соленой водой, оставить на 2 часа, затем переложить в кастрюлю, снова залить водой, поставить на слабый огонь и варить 3 часа. Вынуть из бульона и остудить.

Зубчики чеснока нарубить. Репчатый лук очистить и нарезать кубиками, так же как и сало.

Рубец разложить на разделочной доске, посолить, поперчить, посыпать рубленым чесноком и кусочками сала, свернуть рулетом, перевязать ниткой, положить в кастрюлю, залить водой, поставить на слабый огонь, добавить очищенный картофель, нарезанный лук, лавровый лист, перец и размятый помидор, после чего готовить 2 часа. Рулет остудить, удалить нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из печени со сливочным маслом

Печень говяжья – 500 г
Лук репчатый – 100 г
Масло сливочное – 200 г
Сливки – 50 мл
Масло растительное – 50 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Печень промыть и, удалив пленку и протоки, нарезать небольшими кусочками. Обжарить их на сковороде в растительном масле на сильном огне, затем убавить его и жарить под крышкой 2 минуты, после чего охладить и пропустить через мясорубку.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами, спассеровать на той же сковороде и пропустить через мясорубку. Соединить лук с печеночным фаршем, посолить, поперчить, тщательно перемешать, влить сливки и снова пропустить через мясорубку. Добавить 100 г сливочного масла и взбить в миксере. Печеночную массу выложить на пленку слоем в 1 см, убрать в холодильник на 5 минут, затем сверху нанести оставшееся размягченное сливочное масло, свернуть рулетом и снова поместить в холодильник. Выдерживать в нем 30–40 минут.

Готовый рулет выложить на блюдо, сняв пленку, и нарезать порционными кусками.

Рулет из печени с горчицей и петрушкой

Печень говяжья – 500 г
Зелень петрушки – 20 г
Яйца вареные – 2 шт.
Горчица – 10 г
Перец сладкий – 10 г
Масло сливочное – 150 г
Масло растительное – 30 мл
Коньяк – 10 мл
Соль морская – 5 г
Перец душистый горошком – 2 шт.
Соль по вкусу

Печень промыть, удалить протоки, отбить плоской стороной ножа, снять пленку и нарезать небольшими кусочками. Обжарить их на сковороде в растительном масле, затем измельчить в блендере. Добавить рубленые яйца, соль, душистый молотый перец, 50 г сливочного масла, влить коньяк, перемешать и снова обработать блендером.

Зелень петрушки промыть, обсушить и мелко нарезать. Соединить морскую соль, горчицу, оставшееся сливочное масло, мелко нарубленный сладкий перец и петрушку и взбить эту смесь. Печеночный паштет выложить на пергаментную бумагу пластом размером 25 × 20 см, сверху распределить зеленую массу, свернуть рулетом и убрать в холодильник на 4 часа.

Охлажденный рулет, удалив бумагу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из печени с копченым шпиком и яблоками

Печень говяжья – 300 г
Яблоки – 80 г
Лук репчатый – 30 г
Шпик копченый – 30 г
Масло сливочное – 50 г
Сметана – 50 г
Говяжий бульон – 250 мл
Лист лавровый – 1 шт.
Соль, перец черный молотый по вкусу

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарубить. Репчатый лук очистить, нарезать кубиками и спассеровать на сковороде в 20 г сливочного масла.

Печень промыть, удалив протоки и пленку, нарезать небольшими ломтиками и отбить плоской стороной ножа. Выложить на ломтики печени полоски шпик и кусочки яблок, свернуть рулетами, перевязать нитками и обжарить на сковороде в оставшемся сливочном масле. Затем переложить в жаровню, влить бульон, добавить лук и тушить под крышкой на слабом огне 20 минут. Затем рулеты посолить, поперчить, положить лавровый лист и довести до готовности, после чего вынуть из жаровни и удалить нитки. В оставшийся после тушения сок ввести сметану и перемешать.

Готовые рулеты выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и полить сметанным соусом.

Рулет из печени с морковью и сливочным маслом

Печень говяжья – 1 кг
Лук репчатый – 50 г
Морковь – 100 г
Масло сливочное – 150 г
Масло растительное – 50 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Печень промыть, удалив протоки и сняв пленку, нарезать крупными ломтиками, положить в кастрюлю, залить водой, поставить на средний огонь и варить 20 минут. Затем измельчить печень в блендере до однородной массы.

Морковь очистить и переработать в пюре с помощью блендера. Репчатый лук нарезать кубиками, обжарить на сковороде в растительном масле. К печеночной массе добавить лук, морковь, соль, перец и тщательно перемешать.

Подготовленную начинку выложить на пергаментную бумагу в виде прямоугольника, разровнять поверхность ножом, сверху распределить размягченное сливочное масло, свернуть все рулетом, обернуть пергаментной бумагой и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденный рулет, удалив пергаментную бумагу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из печени с начинкой

Печень говяжья – 1 кг
Сало – 100 г
Лук репчатый – 60 г
Морковь – 60 г
Чеснок – 2–3 г
Лист лавровый, базилик сушеный, соль, перец черный молотый по вкусу

Для начинки:
Лук репчатый – 50 г
Яйца вареные – 2 шт.
Морковь – 50 г
Масло сливочное – 150 г
Зелень петрушки – 20 г С
пеции – 10 г

Печень промыть, удалить протоки, снять пленку, нарезать небольшими кусочками. Чеснок и лук очистить и нарубить кубиками. Морковь нарезать кусочками, а сало – пластинками. Все подготовленные ингредиенты положить в кастрюлю, залить водой, поставить на средний огонь, добавить лавровый лист, базилик, соль и черный молотый перец, варить 3–5 минут, после чего слить воду, охладить и убрать лавровый лист. Содержимое кастрюли переработать в блендере в однородную массу.

Для приготовления начинки нарезанные репчатый лук и морковь обжарить на сковороде в 50 г сливочного масла, затем тушить 2 минуты и измельчить в блендере. Соединить с рублеными яйцами и петрушкой, добавить оставшееся сливочное масло и специи. Массу тщательно перемешать.

Печеночный паштет выложить на фольгу в виде прямоугольника, разровнять поверхность ножом, сверху распределить овощную начинку, свернуть рулетом и убрать в холодильник на 2–3 часа.

Охлажденный рулет, удалив фольгу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из говяжьей и куриной печени

Печень говяжья – 500 г
Печень куриная – 500 г
Масло сливочное – 150 г
Масло растительное – 40 мл
Лук репчатый – 100 г
Морковь – 150 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Печень обоих видов промыть, удалив протоки и сняв пленку, нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить очищенную морковь, варить на слабом огне 20 минут, затем проверить готовность печени, вынуть ее и морковь из бульона, охладить и по отдельности измельчить в блендере.

Репчатый лук очистить, мелко нарубить, обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета.

Соединить печеночную массу, лук и морковь. Смесь посолить, поперчить, перемешать, выложить на пергаментную бумагу в виде прямоугольника, разровнять поверхность ножом, сверху распределить размягченное сливочное масло, свернуть рулетом, обернуть пергаментной бумагой и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденный рулет, удалив пергаментную бумагу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из куриной печени с плавленым сыром

Печень куриная – 200 г
Лук репчатый – 60 г
Морковь – 80 г
Сыр плавленый – 100 г
Сахар – 10 г
Масло сливочное – 120 г
Специи, соль, перец черный молотый
по вкусу

Морковь очистить и натереть на терке. Репчатый лук нарезать кубиками и обжарить на сковороде в 50 мл сливочного масла вместе с морковью.

Печень промыть, удалить протоки, снять пленку, нарезать небольшими кусочками, посыпать сахаром, обжарить на сковороде в оставшемся сливочном масле, остудить и пропустить с луком и морковью через мясорубку.

Печеночную массу посолить, поперчить, выложить на пищевую пленку в виде прямоугольника, разровнять поверхность ножом, сверху распределить размятый плавленый сыр, свернуть рулетом и убрать в холодильник на 4 часа.

Охлажденный рулет, удалив пленку, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из брюшины с рисом, ветчиной и грибами

Брюшина свиная – 1 кг
Печень баранья – 100 г
Грибы – 100 г
Ветчина – 100 г
Рис отварной – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Изюм без косточек – 40 г
Лук репчатый – 80 г
Чеснок – 2–3 г

Цедра лимона тертая – 20 г Масло сливочное – 40 г Масло растительное – 10 мл Зелень тимьяна, петрушки и розмарина – 20 г соль Перец черный молотый по вкусу

Печень промыть, удалив пленку и протоки, отбить плоской стороной ножа и нарезать небольшими кусочками. Зелень тимьяна, петрушки и розмарина промыть, обсушить и измельчить. Зубчики чеснока мелко нарубить, репчатый лук очистить и нарезать колечками, ветчину – мелкими кусочками, грибы – пластинками.

Спассеровать лук на сковороде в сливочном масле, добавить ветчину и слегка подрумянить ее, затем положить в сковороду печень и жарить еще 2 минуты, после чего выложить грибы, чеснок, зелень, тертую лимонную цедру, промытый изюм, отварной рис и тщательно все перемешать. Приготовленную начинку остудить, ввести в нее яйцо, посолить, поперчить и еще раз перемешать.

Брюшину положить на разделочную доску жирной стороной вниз, выложить сверху приготовленный фарш, оставив свободными края, свернуть рулетом, перевязать ниткой, поместить на смазанный растительным маслом противень, посолить, поперчить, накрыть пищевой фольгой, поставить в разогретую до 200˚ С духовку и запекать 2 часа.

Готовый рулет вынуть, оставить на 15 минут, затем удалить нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из свиного сердца с морковью и луком

Сердце свиное – 800 г
Морковь – 70 г
Лук репчатый – 60 г
Чеснок – 3–5 г
Сыр твердых сортов – 250 г
Ядра орехов грецких – 100 г
Оливки (маслины) – 200 г
Масло сливочное – 150 г
Лист лавровый – 1 шт.
Перец черный горошком – 5 шт.
Гвоздика – 1 шт.
Соль, перец черный молотый по вкусу

Сердце промыть, положить в кастрюлю с холодной подсоленной водой, довести до кипения на слабом огне, слить первый бульон, затем снова залить водой и варить 1,5–2 часа.

Лук очистить и разрезать пополам. За 20 минут до готовности сердца положить его в бульон вместе с целой морковью, добавить специи и соль, после чего кастрюлю снять с огня. Остывшее сердце нарезать небольшими кусочками, измельчить в блендере вместе с вареным луком. В полученную массу добавить 70 г сливочного масла и 50 мл бульона и перемешать фарш.

Очищенные орехи слегка обжарить на сухой сковороде и раздробить в кофемолке. Сыр натереть на мелкой терке, зубчики чеснока пропустить через чеснокодавилку. Соединить сыр, оставшееся сливочное масло, орехи и чеснок, смесь посолить и поперчить.

Приготовленный фарш выложить в виде прямоугольника на пищевую пленку, наложенную поверх полотенца, разровнять ножом, разместить на нем длинные пластинки отварной моркови и начинку из сыра, орехов, чеснока и сливочного масла. Затем выложить по одному краю ряд оливок (маслин), завернуть край с помощью полотенца, снова выложить ряд оливок, завернуть и повторить действия еще один раз, чтобы получилось 3 ряда оливок. Подготовленное изделие убрать в холодильник на 8–10 часов.

Готовый рулет нарезать порционными кусками.

Рулет из свиной головы с морковью

Голова свиная – 4 кг
Морковь – 120 г
Яйца – 2 шт.
Лист лавровый – 3 шт.
Зелень петрушки – 20 г
Корень петрушки – 10 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Морковь очистить, один корнеплод нарезать пластинами вдоль, другой оставить целым. Яйца сварить вкрутую. Зелень петрушки промыть, корень очистить и нарезать кусочками.

Свиную голову поскоблить ножом, промыть холодной водой, разрубить пополам, удалить мозги, срезать лишний жир, положить в кастрюлю с кипящей водой, добавить целую морковь, соль, лавровый лист, зелень и корень петрушки, убавить огонь и варить 3–4 часа. Затем голову вынуть из бульона, отрезать язык и уши, убрать кожу с жиром и отделить мясо от костей. Язык, уши и мясо нарезать кубиками.

Снятую с головы кожу уложить широкой стороной одной половинки к узкой стороне второй половинки так, чтобы получился прямоугольник, сшить ниткой и перенести на влажное полотенце. Затем выложить на кожу слой мяса, посыпать солью и перцем, распределить сверху разрезанные пополам яйца, пластины моркови, свернуть рулетом, перевязать ниткой, опустить в бульон и варить 30 минут.

Готовый рулет оставить в прохладном месте под гнетом на 10 часов. Перед подачей на стол с изделия снять нитки и нарезать его порционными кусками.

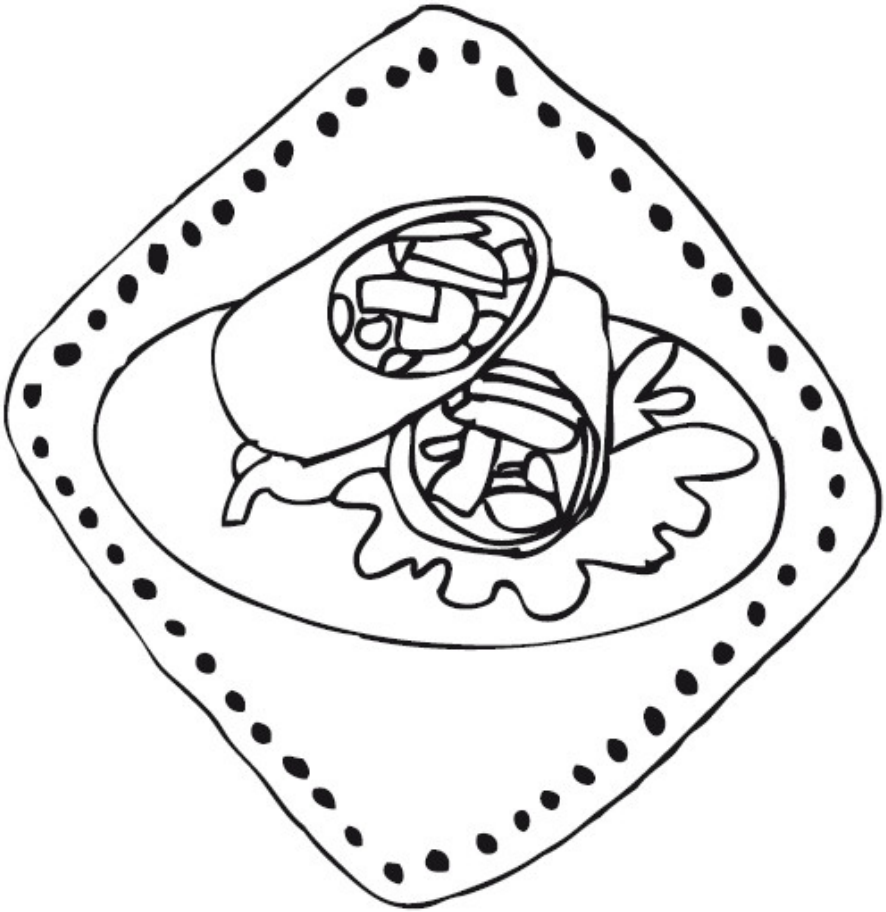
Рулеты из свиной головы с морковью и чесноком

Голова свиная – 4 кг
Морковь – 100 г
Чеснок – 30 г
Лист лавровый – 3 шт.
Перец черный горошком – 4 шт.
Соль, перец черный молотый по вкусу

Морковь очистить. Зубчики чеснока мелко нарубить. Свиную голову поскоблить ножом, промыть холодной водой, разрубить пополам, удалить мозги, срезать лишний жир, положить в кастрюлю с кипящей водой и варить на слабом огне 3–4 часа. За 20 минут до готовности добавить морковь, лавровый лист и перец черный горошком. После чего бульон процедить через марлю.

Готовую голову вынуть из кастрюли, срезать кожу, захватывая подкожный слой жира, разделить на куски одинакового размера и разложить их на льняной салфетке кожей вниз. Мясо отделить от костей, мелко нарубить, смешать с чесноком, посолить, поперчить, выложить смесь на заготовки, свернуть их рулетами, обернуть льняной салфеткой, перевязать нитками и убрать в холодильник на 24 часа, придавив гнетом.

Рулеты, сняв салфетку и удалив нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.



Рулеты из рыбы

Рулет рыбный с рисом

Филе рыбы – 700 г
Лук репчатый – 120 г
Рис – 100 г
Чеснок – 2–3 г
Яйцо – 1 шт.
Сухари панировочные – 50 г
Масло растительное – 60 мл
Вода – 20 мл
Зелень укропа и петрушки – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Филе рыбы промыть, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку. Зубчики чеснока измельчить с помощью чеснокодавилки.

В рыбный фарш добавить чеснок, сухари, соль и перец, после чего влить воду, ввести яйцо и тщательно перемешать.

Рис припустить, зелень укропа и петрушки промыть, обсушить и нарубить. Репчатый лук очистить, нашинковать, обжарить на сковороде в растительном масле, добавить к нему рис, зелень, соль, перец и перемешать.

Рыбный фарш выложить на пищевую пленку в виде прямоугольника, сверху распределить начинку из лука и риса, свернуть рулетом, опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить на слабом огне 30 минут.

Готовый рулет вынуть, охладить, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками.

Рулет рыбный с ветчиной

Филе рыбы – 500 г
Ветчина – 200 г
Масло сливочное – 200 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Филе рыбы промыть, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и разделить на 2 части. Ветчину нарубить.

Одну часть фарша смешать с ветчиной, обжарить на сковороде в 100 г сливочного масла. Оставшуюся рыбную массу раскатать в лепешку, в середину которой поместить обжаренный с ветчиной фарш, переложить все на влажную хлопчатобумажную салфетку, свернуть рулетом, завязать концы узлом, опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить на слабом огне 30 минут. После рулет вынуть из кастрюли, сняв салфетку, перенести на противень, полить растопленным сливочным маслом, поставить в разогретую до 150° С духовку и запекать 15–20 минут до появления румяной корочки.

Готовый рулет вынуть, охладить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет рыбный со сметаной

Филе рыбы – 600 г
Лук репчатый – 60 г
Яйцо – 1 шт.
Хлеб пшеничный – 150 г
Сухари панировочные – 100 г
Масло сливочное – 50 г
Сметана – 100 г
Молоко – 100 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Филе рыбы промыть и нарубить. Репчатый лук очистить и нарезать кольцами. Хлеб размочить в молоке и слегка отжать.

Все перечисленные ингредиенты пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Полученный фарш посолить, поперчить, ввести в него взбитое яйцо и тщательно перемешать. Затем добавить к фаршу растопленное сливочное масло и перемешать еще раз.

Приготовленный фарш выложить на разделочную доску, сформовать рулетом, положить на посыпанный сухарями противень, поставить в разогретую до 150° С духовку на 20 минут. Периодически поливать изделие сметаной.

Готовый рулет вынуть из духовки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты рыбные с помидорами и морковью

Филе рыбы – 1 кг
Лук репчатый – 100 г
Морковь – 200 г Помидоры – 500 г
Сметана – 200 г
Масло растительное – 80 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Морковь очистить и нашинковать. Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать на сковороде в 50 мл растительного масла вместе с морковью. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть крупно нарубить и обжарить отдельно на оставшемся растительном масле.

Рыбное филе разложить на разделочной доске, сверху распределить овощи, посыпать солью и черным молотым перцем, свернуть рулетами, уложить на противень, залить сметаной, поставить в разогретую до 150° С духовку и запекать 30–40 минут.

Готовые изделия вынуть, охладить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет рыбный с луком и оливками

Филе рыбы – 400 г
Оливки – 40 г
Лук репчатый – 40 г
Яйцо – 1 шт.
Хлеб пшеничный – 60 г
Сухари панировочные – 100 г
Масло сливочное – 30 г
Масло растительное – 60 мл Майонез – 50 г
Молоко – 50 мл
Цедра лимона тертая – 5 г
Мякоть лимона – 20 г
Зелень петрушки – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Филе рыбы промыть и нарезать кусочками. Репчатый лук очистить и измельчить. Пропустить эти ингредиенты вместе с размоченным в молоке хлебом через мясорубку.

Полученный фарш посолить, поперчить, ввести в него взбитое яйцо, перемешать, добавить растопленное сливочное масло и вымешать еще раз. Выложить на разделочную доску, свернуть рулетом, посыпать сухарями и обжаривать на сковороде в растительном масле до готовности.

Для приготовления соуса цедру положить в майонез, добавить мелко нарезанную мякоть лимона, измельченные оливки и растереть. Зелень петрушки промыть, обсушить и отрезать стебли.

Готовый рулет выложить на блюдо, полить лимонным соусом и украсить зеленью.

Рулет из сайды с луком

Филе сайды– 200 г
Лук репчатый – 60 г
Яйцо – 1 шт.
Хлеб пшеничный черствый – 30 г
Масло сливочное – 50 г
Масло растительное – 20 мл
Сухари панировочные – 10 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Филе рыбы промыть, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить и нарубить.

Хлеб натереть на крупной терке. Белок, отделив от желтка, взбить. В рыбный фарш добавить соль, перец, хлеб, лук, желток и белок и тщательно перемешать.

Подготовленный фарш выложить на влажную салфетку и свернуть рулетом, затем поместить его на смазанный растительным маслом противень, посыпать сухарями, полить растопленным сливочным маслом и поставить в разогретую до 150˚ С духовку на 20 минут.

Готовый рулет вынуть из духовки, охладить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из семги со шпинатом и муссом

Филе семги – 400 г
Шпинат – 20–30 г
Для мусса:
Филе семги – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Сливки – 50 мл

Для приготовления мусса филе семги, сливки и яйцо взбить в блендере до пастообразной массы. Шпинат промыть, обдать кипятком и обсушить.

Семгу нарезать тонкими ломтиками, выложить на лист пищевой пленки, накрыть листьями шпината, сверху распределить приготовленный мусс и выровнять ножом. Свернуть рулетом, обернуть пленкой, закрепив ее концы, опустить в кипящую воду на 2 минуты, после чего охладить.

Готовый рулет выложить на блюдо, сняв пленку, и нарезать порционными кусками.

Рулеты из судака с корнем сельдерея

Филе судака – 1 кг
Корни сельдерея – 700 г
Яблоки – 700 г
Лук репчатый – 60 г
Морковь – 80 г
Сливки – 100 мл
Майонез – 100 г
Сок лимонный – 20 мл
Соль по вкусу

Филе рыбы промыть, нарезать большими кусочками, отбить каждый плоской стороной лезвия ножа, свернуть рулетом и закрепить деревянными шпажками.

Репчатый лук очистить и крупно нарубить. Морковь нарезать кружочками. Подготовленные рулеты опустить в кастрюлю с кипящей водой, добавить овощи, варить на слабом огне 20 минут, после чего снять с огня и остудить. Остывшую рыбу вынуть из кастрюли, положить на хлопчатобумажную салфетку.

Для салата яблоки освободить от кожуры, разрезать на 2 части, удалить сердцевину, а мякоть нарезать соломкой. Корни сельдерея очистить, нашинковать, растереть с солью, смешать с яблоками, влить лимонный сок, заправить майонезом и сливками.

На блюдо выложить приготовленный салат из сельдерея и яблок, а сверху разложить рыбные рулеты.

Рулет из трески с луком и сливочным маслом

Филе трески – 300 г
Лук репчатый – 80 г
Яйца – 2 шт.
Крупа манная – 10 г
Хлеб пшеничный – 30 г
Сухари панировочные – 10 г
Масло сливочное – 40 г
Масло растительное – 20 мл
Сметана – 50 г
Молоко – 80 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Филе рыбы промыть и нарезать кусочками. Хлеб размочить в 50 мл молока и слегка отжать. Репчатый лук очистить, нашинковать, обжарить на сковороде в сливочном масле. Рыбу, хлеб и лук 2 раза пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйца, манную крупу, оставшееся молоко, соль и перец и перемешать.

Подготовленный фарш выложить на влажную салфетку и свернуть рулетом, обвалять в сухарях, поместить на смазанный растительным маслом противень и полить растопленным сливочным маслом. Поставить в разогретую до 150° С духовку и запекать 40 минут, периодически поливая образующимся соком.

Готовый рулет вынуть, охладить, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и залить сметаной.

Рулеты из тунца с цукини и свекольным соусом

Филе тунца – 120 г
Цукини – 250 г
Яйца перепелиные – 4 шт.
Лимон – 50 г
Зелень розмарина – 5 г
Соус соевый – 20 мл
Масло растительное – 20 мл
Кориандр молотый, перец черный молотый
по вкусу
Для соуса:
Мед – 20 г
Свекла – 200 г
Пиво светлого сорта – 100 мл

Цукини вымыть, разрезать вдоль на 2 полосы, опустить на 2 минуты сначала в кипящую воду, затем в холодную.

Зелень розмарина ополоснуть проточной водой, обсушить и измельчить.

Филе тунца промыть, мелко нарубить, добавить кориандр, перец, выжатый из лимона сок, соевый соус и тщательно перемешать.

На обе полосы цукини намазать рыбный фарш и свернуть в виде роллов. Отделить белки перепелиных яиц от желтков. Последние выложить в углубления, сделанные в слое фарша, и поперчить. Рулеты поместить на смазанный растительным маслом противень, поставить в разогретую до 150° С духовку и запекать 30 минут.

Свеклу очистить, нашинковать и выжать сок. Мед разогреть на водяной бане, влить пиво и свекольный сок, довести соус на сильном огне до кипения, затем уменьшить нагрев и готовить до загустения.

Рулеты вынуть из духовки, охладить, выложить на блюдо и залить полученным соусом.

Рулет из щуки с луком

Щука – 1 кг
Лук репчатый – 100 г
Яйца – 4 шт.
Хлеб пшеничный – 100 г
Масло сливочное – 30 г Молоко – 200 мл
Лист лавровый – 1 шт.
Перец черный горошком – 10 шт.
Соль, перец черный молотый по вкусу по вкусу

Щуку очистить, сделать надрез вдоль спины, удалить голову, внутренности и кости (из них сварить бульон), промыть, выложить на разделочную доску, сформовать ровную поверхность, срезав мякоть с более толстых слоев и переместив отсеченные куски на более тонкие. Затем подготовленную основу для рулета посолить, посыпать раздробленным перцем и оставить на 30 минут. Хлеб размочить в 100 мл молока и протереть через сито. Репчатый лук очистить и нашинковать.

Одно яйцо сварить. Еще одно взбить с 2 желтками в оставшемся молоке, добавить хлебную массу, соль и лук. Перемешать и обжаривать полученный фарш в сливочном масле до загустения.

Приготовленную начинку выложить на мякоть рыбы, окружить ломтиками вареного белка, свернуть рулетом, обернуть марлей, закрепить концы и опустить в кипящий бульон, сваренный из костей и головы рыбы. Добавить лавровый лист, варить на слабом огне 40–45 минут, после чего снять с огня и остудить. Затем остывший рулет вынуть из кастрюли, снять марлю, выложить в глубокое блюдо, залить бульоном и поставить в холодильник на 4 часа.

Готовый рулет вынуть из холодильника и нарезать порционными кусками.

Рулет из скумбрии с чесноком

Скумбрия свежемороженая – 1 кг
Чеснок – 6–10 г
Пряности, соль, сахар по вкусу

Чеснок очистить и мелко нарубить. Скумбрию разморозить, сделать глубокие разрезы вдоль верхнего плавника, удалить хребет, внутренности, реберные кости, отрезать голову и плавники. Полученное филе разложить на разделочной доске внутренней частью вверх, посыпать солью, пряностями и сахаром, натереть рубленым чесноком.

Пласты рыбного филе выложить внахлест на пергаментную бумагу, свернуть рулетом, перевязать ниткой, убрать в холодильник на 4 часа, затем переложить в морозильную камеру и держать там 2 часа.

Готовый рулет вынуть и, сняв бумагу и нитки, нарезать порционными кусками.

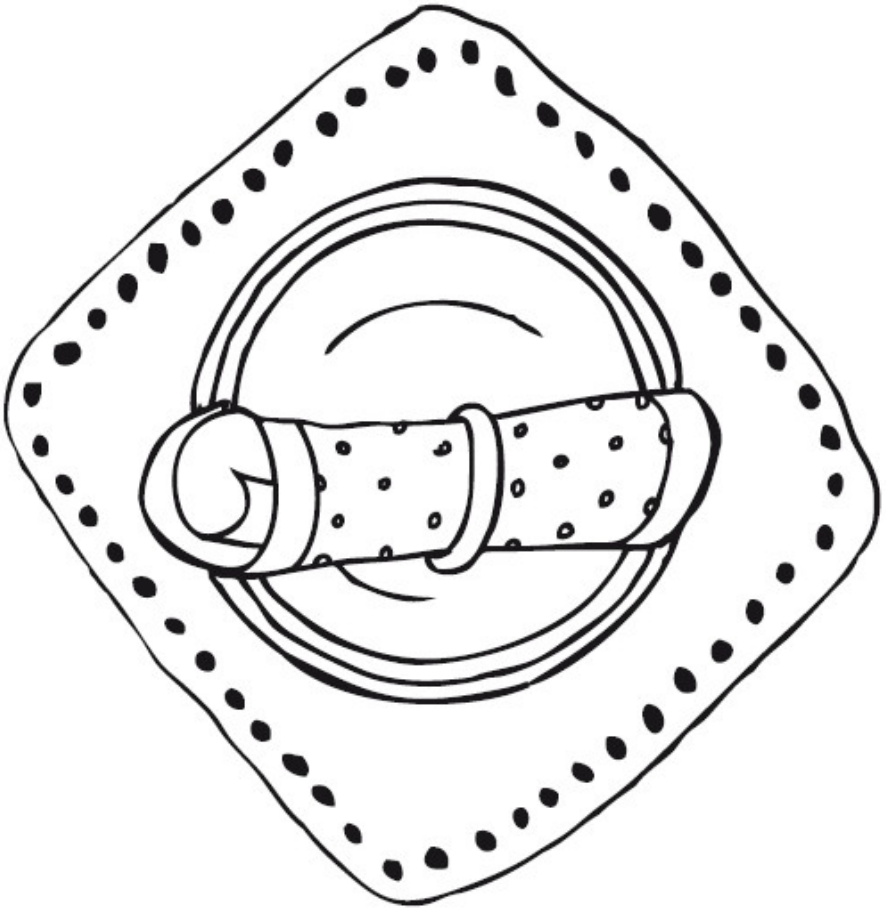
Рулет из лосося со шпинатом и сыром

Филе копченого лосося – 300 г
Шпинат – 400 г
Сыр мягких сортов – 250 г
Яйца – 4 шт.
Мука пшеничная – 50 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Филе копченого лосося нарезать тонкими ломтиками. Шпинат перебрать, промыть, опустить сначала в кипящую подсоленную воду, затем – в холодную, после чего отжать руками. Белки отделить от желтков. Шпинат взбить в блендере с желтками, 20 г сыра и мукой, переложить в миску, посолить и поперчить. Белки отдельно взбить в пену и ввести их в шпинатную массу, перемешать ее, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень, разровнять поверхность ножом и поставить в разогретую до 180˚ С духовку на15 минут. После вынуть из духовки и остудить. Сыр натереть на крупной терке или раскрошить руками.

На запеченный шпинатный пласт намазать сырную массу, сверху поместить ломтики лосося, свернуть все рулетом и убрать в холодильник на 2 часа.

Готовый рулет вынуть и нарезать порционными кусками.



Рулеты из овощей

Рулеты из кабачков с баклажанами и морковью

Кабачок – 300 г
Баклажаны – 200 г
Морковь – 100 г
Лук репчатый – 60 г
Крахмал – 20 г
Горчица – 40 г
Масло растительное – 50 мл
Молоко – 200 мл
Зелень петрушки – 10 г
Листья базилика – 10 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Кабачок, удалив плодоножку, нарезать тонкими продольными пластинами. Молоко вскипятить, снять с огня и растворить в нем горчицу. Кабачковые пластинки опустить в горячее молоко, накрыть кастрюлю крышкой и остудить.

Баклажан нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нарубить.

Морковь очистить и нашинковать. Зелень петрушки и базилика промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и крупно нарезать.

Лук и морковь обжарить на сковороде в разогретом растительном масле до золотистого цвета, добавить кубики баклажана, посолить, поперчить и готовить еще 5–7 минут. В овощную массу ввести крахмал, перемешать и снять с огня.

Пластинки кабачка вынуть из молочно-горчичной смеси, положить на бумажные салфетки и обсушить. Затем выложить на каждую полоску приготовленную начинку, посыпать нарезанной зеленью и завернуть по типу роллов.

Готовые рулеты выложить на блюдо.

Рулеты из кабачков со сладким перцем и кунжутом

Кабачки – 300 г
Перец сладкий – 200 г
Чеснок – 2–3 г
Семена кунжута – 20 г
Зерна кориандра – 5 г
Зира – 5 г
Сливки – 80 мл
Масло растительное – 50 мл
Зелень укропа – 20 г
Зелень петрушки – 20 г
Соль по вкусу

Для приготовления соуса зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и измельчить вместе с очищенным чесноком в блендере. В полученную массу влить сливки и перемешать. Зерна кориандра, семена кунжута и зиру растолочь деревянным пестиком, добавить соль по вкусу, ввести пряную смесь в соус и тщательно растереть.

Кабачки, удалив плодоножки, с помощью овощерезки разделить на тонкие продольные полоски шириной 2,5 см. Стручки сладкого перца разделить пополам, освободить от сердцевины и семян, нарезать такими же полосками, как кабачки, обжарить на сковороде в 20 мл разогретого растительного масла м переложить на бумажные салфетки. В сковороду влить оставшееся масло, обжарить в нем полоски кабачков, выложить их на бумажные салфетки и остудить.

На кабачковые пластинки положить обжаренные полоски перца, свернуть в рулеты так, чтобы именно он и оказался снаружи, и закрепить деревянными шпажками. Готовые рулеты выложить на блюдо и залить приготовленным соусом.

Рулеты из огурцов с чесноком

Огурцы – 1 кг
Чеснок – 100 г
Уксус яблочный – 40 мл
Вода – 500 мл
Листья эстрагона – 10 г
Зелень укропа – 10 г
Листья смородины черной – 40 г
Соль – 50 г

Огурцы вымыть, удалить кончики и разделить на тонкие продольные пластины толщиной 1 см с помощью овощерезки. Зелень эстрагона и укропа промыть, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Зубчики чеснока нарубить. Огуречные пластины уложить в стеклянную жаровню слоями, пересыпая каждый из них приготовленной смесью. Покрыть третью оставшихся целых листьев черной смородины. В кастрюлю с водой влить яблочный уксус, довести до кипения, снять с огня и остудить. Полученным отваром залить огурцы, накрыть перевернутой крышкой, сверху поставить гнет и оставить в прохладном помещении на 24 часа.

Листья смородины разделить на 2 части. Одну из них промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, мелко нарезать и перемешать с измельченной зеленью, солью и чесноком.

По прошествии указанного времени слить отвар из емкости с огурцами, на каждую пластинку выложить приготовленную начинку и свернуть в рулеты. Наполнить ими простерилизованную банку, дно которой выстелено третью листьев черной смородины. Рассол процедить и вскипятить, залить им рулеты, покрыть оставшимися листьями смородины, укупорить банку полиэтиленовой или жестяной крышкой и поставить в погреб на 7 дней. Готовые рулеты держать в холодильнике.

Рулеты из огурцов с творогом и крабовыми палочками

Огурцы – 200 г
Крабовые палочки – 300 г
Творог – 200 г Руккола – 30 г
Зелень укропа – 20 г
Листья салата зеленого – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для приготовления начинки рукколу промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, мелко нарезать, соединить с творогом и перемешать.

Огурцы вымыть, удалить кончики и разделить на тонкие продольные пластинки с помощью овощерезки. Крабовые палочки мелко нарубить.

На половину каждой огуречной пластины выложить приготовленную творожную начинку, сверху положить крабовые палочки, завернуть рулетами и подать на плоском блюде, выстеленном листьями салата.

Рулеты из огурцов с сыром и крабовым мясом

Огурцы – 400 г
Мясо крабовое – 300 г
Сыр сливочный – 200 г
Руккола – 30 г
Зелень укропа – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для приготовления начинки сыр натереть на крупной терке, рукколу и зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарезать. Соединить сыр и зелень, посолить, поперчить и перемешать.

Огурцы вымыть, удалить кончики и разделить на тонкие продольные пластинки с помощью овощерезки. Крабовое мясо разобрать на куски, срезать края и нарезать небольшими кусочками. На половину каждой огуречной пластины поместить приготовленную сырную массу, сверху кусочки крабового мяса, свернуть в рулеты и выложить их на блюдо.

Рулет из баклажанов с соусом песто

Баклажаны – 500 г
Перец сладкий – 200 г
Масло оливковое – 80 г
Кориандр молотый – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для кунжутного песто:
Семена кунжута – 50 г
Чеснок – 1–2 г
Сыр пармезан – 50 г
Масло кунжутное – 20 мл
Масло оливковое – 50 мл
Листья базилика – 50 г

Стручки сладкого перца смазать 40 мл оливкового масла, выложить на противень, поставить в разогретую до 250° С, запекать, периодически переворачивая, 20 минут, затем переложить в полиэтиленовый пакет, остудить, после чего снять кожицу. Разрезать каждый стручок на 4 части, удалить семена и плодоножки. Баклажаны вымыть и, срезав плодоножки, разделить на продольные полоски. Смазать их оставшимся оливковым маслом, выложить на противень, поставить в разогретую до 240° С духовку и запекать по 5 минут с каждой стороны.

Застелить рабочий стол чистым полотенцем и пергаментной бумагой, выложить полоски баклажанов, накладывая их друг на друга так, чтобы получился прямоугольник длиной 30 см, затем посыпать полученный пласт 10 г кориандра, посолить, поперчить. Сверху поперек баклажанов распределить ломтики перцев, посыпать их оставшимся кориандром, свернуть все рулетом с помощью бумаги и полотенца, обмотать бумагой и пищевой пленкой и поместить в холодильник на 8–10 часов.

Для приготовления песто семена кунжута обжарить на сковороде без масла до золотистого цвета, переложить в блендер, добавить очищенный чеснок, сыр, промытую зелень базилика, кунжутное масло и измельчить до однородного состояния. Полученную массу залить оливковым маслом и убрать в холодильник. Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и подать на стол с охлажденным соусом.

Рулеты из баклажанов с орехами

Баклажаны – 250 г
Ядра орехов грецких – 100 г
Сыр пармезан – 20 г Помидор – 80 г
Анчоусы – 20 г
Чеснок – 1–2 г
Горчица сладкая – 20 г
Соус томатный – 100 г
Масло оливковое – 50 мл
Сок лимонный – 10 мл
Зелень петрушки – 10 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, разделить на продольные пластины, обжарить на сковороде в разогретом оливковом масле до золотистого цвета и выложить на бумажные салфетки.

Ядра орехов мелко нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Помидор обдать кипятком, снять кожицу и нарезать мякоть мелкими кусочками. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки промыть, обсушить и мелко нарезать, так же как и анчоусы. Соединить орехи, помидор, анчоусы, чеснок, горчицу, лимонный сок и зелень петрушки. Смесь посолить, поперчить, перемешать и обжарить на сковороде в том же масле.

На пластины баклажанов выложить приготовленную начинку и свернуть их рулетами. Выложить на блюдо, посыпать тертым сыром и залить томатным соусом.

Рулеты из баклажанов с сыром

Баклажаны – 500 г Фарш мясной – 100 г Чеснок – 2–3 г
Сыр пармезан – 100 г
Маслины без косточек – 50 г
Паста томатная – 20 г
Уксус бальзамический – 20 мл
Вино белое сухое – 150 мл
Вода – 20 мл
Зелень петрушки – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, разделить на продольные ломтики толщиной 0,5 см, переложить в дуршлаг, посолить и оставить на 15 минут. Затем залить водой, довести до кипения, после чего выложить на бумажные салфетки.

Чеснок очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки промыть, обсушить и измельчить. Сыр натереть на крупной терке.

Соединить зелень, чеснок и маслины, все растереть, добавить мясной фарш, соль, перец, сыр и тщательно перемешать начинку.

Для приготовления соуса в томатную пасту влить воду, бальзамический уксус, вино и перемешать.

На ломтики баклажанов выложить фарш с сыром и овощами, свернуть рулетами, переложить их швом вниз в форму для запекания и залить соусом. Поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 минут.

Готовые рулеты вынуть из духовки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из сладкого перца с сыром и перцем чили

Перец сладкий – 200 г Сыр российский – 100 г Сметана – 50 г Масло оливковое – 50 мл Перец чили молотый – 1 г Зелень укропа – 5 г Зелень петрушки – 5 г Соль по вкусу

Стручки сладкого перца смазать оливковым маслом, выложить на противень, застеленный пищевой фольгой или пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 250° С, запекать 10 минут, затем переложить в миску, накрыть пищевой пленкой и оставить на 15 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Соединить сыр с зеленью, влить сметану, добавить соль и перец чили и перемешать.

Сладкий перец промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, снять кожицу, отрезать плодоножку, сделать на каждом стручке продольный разрез сверху вниз и удалить семена. Затем положить ломтики сладкого перца на разделочную доску внутренней стороной вверх и немного внахлест, распределить сверху сырную начинку, разровнять поверхность ножом, свернуть все рулетом, обернуть пищевой фольгой и убрать в холодильник на 2 часа.

Готовый рулет вынуть, сняв фольгу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из сладкого перца с сыром и тунцом

Перец сладкий желтый – 60 г
Перец сладкий красный – 60 г
Тунец консервированный – 150 г
Сыр сливочный – 60 г
Каперсы – 5 г
Лимон – 30 г
Зелень петрушки – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Стручки сладкого перца, срезав плодоножки, обжарить на сковороде без масла до золотистого цвета, переложить в полиэтиленовый пакет, остудить, затем снять кожицу, разрезать пополам и удалить семена.

Зелень петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарезать. Сыр разделить на кусочки.

Кусочки тунца, отцедив масло из консервной банки, переложить в миску с высокими стенками, добавить сыр и каперсы и измельчить с помощью миксера до однородного состояния. Полученную массу посолить, поперчить, посыпать измельченной зеленью петрушки, влить выжатый из лимона сок и перемешать. На пласты сладкого перца выложить приготовленную начинку, свернуть их рулетами и убрать в холодильник.

Рулеты из сладкого перца с сыром и чесноком

Перец сладкий – 200 г
Сыр творожный – 250 г
Чеснок – 3–5 г
Зелень петрушки – 20 г
Соль морская, перец черный молотый по вкусу

Стручки сладкого перца, удалив семена и плодоножки, выложить на бумажные салфетки, обсушить, нарезать широкими продольными полосками и обжарить на сковороде без масла до золотистого цвета. Затем переложить в полиэтиленовый пакет, остудить и снять кожицу.

Сыр натереть на терке. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Смешать сыр с чесноком, добавить морскую соль, черный молотый перец и тщательно растереть.

На полоски перца поместить приготовленную начинку, свернуть их рулетами и убрать в холодильник на 2 часа.

Готовые рулеты вынуть и выложить на блюдо.

Рулеты из сладкого перца с орехами

и зернами граната

Перец сладкий– 100 г
Ядра орехов грецких – 200 г
Перец острый – 20 г
Зерна граната – 20 г
Аджика – 3 г
Масло растительное – 50 мл
Вода – 60 мл
Зелень кинзы – 10 г
Соль по вкусу

Стручки сладкого перца, удалив плодоножки и семена, разрезать на 4 части, затем опустить в глубокое блюдо, залить кипятком на 2 минуты, после чего откинуть на дуршлаг и обсушить. Подготовленный перец обжарить на сковороде в разогретом растительном масле с обеих сторон, выложить на бумажные салфетки, после чего снять кожицу.

Ядра грецких орехов мелко нарубить. Зелень кинзы промыть, обсушить и измельчить. Острый перец нарезать маленькими кусочками.

Для приготовления начинки соединить орехи и зелень кинзы, добавить аджику и соль, влить воду и перемешать. На каждый кусочек сладкого перца выложить небольшое количество ореховой массы и свернуть их рулетами.

Готовые рулеты украсить зернами граната и кусочками острого перца.

Рулеты из цукини с огурцами и сладким перцем

Цукини – 300 г
Огурцы – 150 г
Сыр моцарелла – 100 г
Перец сладкий – 60 г
Масло растительное – 50 мл
Листья базилика – 30 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Цукини, удалив плодоножку, разделить с помощью овощерезки на широкие продольные полоски, смазать их растительным маслом (30 мл), посолить, поперчить и обжарить на сковороде оставшемся масле с обеих сторон. Затем выложить на бумажные салфетки, чтобы удалить излишки жира.

Огурцы и очищенный сладкий перец нарезать тонкими длинными полосками, а сыр – кружочками.

На пластины из цукини выложить кружочки сыра, сверху – полоски сладкого перца и огурцов и листья базилика, затем все завернуть.

Готовые рулеты установить на блюде вертикально.

Рулеты из цукини с огурцами и творогом

Цукини – 300 г Творог – 100 г
Огурец – 80 г
Перец сладкий – 30 г
Чеснок – 1–2 г
Масло оливковое – 50 мл
Руккола – 20 г
Приправы итальянские сушеные – 5 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Цукини, срезав плодоножки, разделить с помощью овощерезки на широкие продольные полосы, смазать растительным маслом (20 мл), посолить, поперчить, обжарить на сковороде в оставшемся масле с обеих сторон, выложить на бумажные салфетки для удаления излишков жира. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку, затем соединить с размятым творогом, посыпать приправами и перемешать.

Сладкий перец и огурец нарезать тонкими полосками. Рукколу промыть и обсушить. На пластины цукини выложить творожную начинку, добавить полоски сладкого перца и огурца. Накрыть листьями рукколы и свернуть все в рулеты. Установить их на блюде вертикально.

Рулет из капусты с грецкими орехами

Капуста белокочанная – 1 кг
Ядра орехов грецких – 200 г
Лук репчатый – 100 г
Чеснок – 6–8 г
Перец острый зеленый – 50 г Зерна граната – 300 г
Уксус яблочный – 50 мл
Зелень кинзы – 30 г
Зелень укропа, петрушки и сельдерея – 20 г
Соль, шафран молотый, кориандр молотый, перец черный молотый по вкусу

Сняв с кочана капусты верхние крепкие и хорошие листья, опустить их в кипящую подсоленную воду на 5 секунд, затем вынуть с помощью шумовки, выложить на бумажные салфетки, обсушить и отбить утолщенные участки.

Оставшуюся капусту варить до готовности в той же воде и пропустить через мясорубку вместе с ядрами грецких орехов и острым перцем. Зелень кинзы, укропа, петрушки и сельдерея промыть, обсушить и мелко нарубить. Репчатый лук и чеснок очистить, нарезать мелко, соединить с большей частью зелени и капустно-ореховой массой, добавить все специи, влить яблочный уксус и тщательно перемешать. Приготовленную начинку распределить ровным слоем по бланшированным капустным листьям и свернуть их рулетами. Закуску нарезать порционными кусками, выложить на блюдо и украсить зернами граната и оставшейся зеленью.

Рулет из капусты с гречкой и грибами

Капуста белокочанная – 1 кг Каша гречневая – 500 г
Грибы сушеные – 50 г
Лук репчатый – 100 г
Масло растительное – 60 мл
Зелень петрушки и укропа – 30 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Кочан капусты разобрать на листья, опустить в кипящую подсоленную воду на 2 минуты, затем вынуть из кастрюли с помощью шумовки, выложить на бумажные салфетки, обсушить, отбить утолщенные участки и остудить.

Репчатый лук очистить и нарезать кубиками. Грибы перебрать, промыть, залить холодной водой, оставить на 2 часа, затем процедить, снова залить водой, поставить на огонь, варить до готовности, после чего мелко нарубить и обжарить на сковороде в 40 мл растительного масла вместе с измельченным луком. Посолить, поперчить, соединить с гречневой кашей и перемешать.

Зелень петрушки и укропа промыть, обсушить и крупно нарезать.

Из капустных листьев, накладывая их друг на друга, сформировать прямоугольник, ровным слоем распределить по нему приготовленную начинку, свернуть рулетом, переложить на противень, смазанный оставшимся маслом, поставить в разогретую до 180˚ С духовку и запекать 30 минут.

Готовый рулет вынуть, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Рулет из капусты с овощами и зеленью

Капуста белокочанная молодая – 1,5 кг
Кукуруза консервированная – 100 г
Огурец – 80 г
Перец сладкий красный – 80 г
Сыр творожный – 300 г
Чеснок – 3–5 г
Лук зеленый – 30 г
Зелень укропа – 10 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Сладкий перец, срезав плодоножку и удалив семена, нарубить кубиками, так же как и огурец. Зеленый лук промыть, обсушить и нарезать колечками. Чеснок очистить и мелко нарубить. Консервированную кукурузу откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.

Творожный сыр соединить с чесноком, взбить массу с помощью вилки, добавить к ней кубики сладкого перца и огурца, лук, измельченную зелень укроп и кукурузу. Полученную смесь посолить, поперчить, перемешать и убрать в холодильник на 30 минут.

Кочан капусты разобрать на листья, опустить их в кипящую подсоленную воду на 2 минуты, затем вынуть из кастрюли с помощью шумовки, отбить утолщенные участки и остудить. После чего листья выложить на рабочий стол в виде прямоугольника, ровным слоем распределить по нему приготовленную начинку, свернуть рулетом, обернуть пищевой фольгой и поместить в холодильник на 1 час.

Охлажденный рулет выложить на блюдо, сняв фольгу, и нарезать порционными кусками.

Рулеты из капусты с острым перцем

Капуста белокочанная – 1 кг
Перец острый – 120 г
Лук репчатый – 20 г
Сахар – 200 г
Масло кунжутное – 20 мл
Уксус – 20 мл
Вода – 200 мл
Глютамат натрия, имбирь молотый, соль по вкусу

Кочан капусты разобрать на листья, залить их кипящей водой, оставить на 10 минут, затем откинуть на дуршлаг и отбить или срезать утолщенные участки. Острый перец, срезав плодоножку и очистив от семян, нашинковать. Репчатый лук очистить и нарезать кубиками.

Для приготовления соуса острый перец обжарить на сковороде в разогретом кунжутном масле, затем добавить репчатый лук, молотый имбирь, посыпать солью и сахаром, влить воду, довести массу до кипения, ввести уксус, после чего снять с огня и остудить.

Капустные листья разделить пополам, свернуть рулетами, переложить в приготовленный соус и оставить под гнетом на 4 часа.

Готовые рулеты вынуть из маринада и выложить на блюдо.

Рулет из капусты с рисом и шпротами

Капуста белокочанная молодая – 500 г
Шпроты в масле – 250 г
Рис – 100 г
Сметана – 50 г
Масло растительное – 50 мл
Зелень петрушки – 20 г
Соль по вкусу

Рис промыть, всыпать в кастрюлю с кипящей водой, поставить на огонь, варить до готовности, откинуть на сито и остудить.

Зелень петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и крупно нарезать.

Кочан капусты разобрать на листья, опустить их в кипящую подсоленную воду на 2 минуты, затем вынуть из кастрюли с помощью шумовки, переложить в кастрюлю с холодной водой на 2–3 минуты, после чего обсушить и отбить утолщенные участки.

Для приготовления начинки шпроты, слив масло, смешать с остывшим рисом и нарезанной зеленью петрушки.

На капустные листы выложить по 50 г приготовленной начинки, свернуть в рулеты, обжарить на сковороде в разогретом растительном масле с обеих сторон, добавить сметану и тушить под крышкой еще 5 минут.

Готовые рулеты подать на стол горячими.

Рулеты из савойской капусты со сладким перцем и грибами

Капуста савойская – 500 г
Перец сладкий – 100 г
Шампиньоны —100 г
Морковь – 100 г
Фасоль консервированная – 150 г
Лук репчатый – 100 г
Чеснок – 3–5 г
Масло оливковое – 60 мл
Вода – 50 мл
Зелень петрушки – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Кочан капусты разобрать на листья, опустить их в кипящую воду на 5 минут, затем переложить в холодную, откинуть на дуршлаг, отбить или срезать утолщенные участки.

Шампиньоны варить до готовности, после чего мелко нарубить. Сладкий перец, удалив семена, нарезать кубиками.

Морковь очистить и натереть на терке. Репчатый лук нарезать небольшими кусочками. Зубчики чеснока измельчить. Зелень петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Грибы, фасоль и овощи соединить, обжарить на сковороде в разогретом оливковом масле, добавить консервированную фасоль, посолить, поперчить, посыпать зеленью петрушки и перемешать.

На каждый капустный лист нанести ровным слоем начинку, свернуть рулетами, уложить в форму для запекания, влить воду и поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 минут.

Готовые рулеты вынуть, слегка остудить и выложить на блюдо.

Рулет из брокколи с творогом и сыром

Брокколи – 500 г
Сыр пармезан – 50 г
Брынза – 100 г
Творог – 150 г
Помидоры – 150 г
Яйца – 4 шт.
Сливки – 150 мл
Сок лимонный – 50 мл
Масло растительное – 20 мл
Соль, перец белый молотый по вкусу

Брокколи промыть, разобрать на соцветия, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут. Затем откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой и обсушить.

Отделить белки и убрать их в холодильник. Сыр разрезать на небольшие кусочки. Брокколи переложить в блендер, добавить желтки, сыр, влить сливки, посыпать белым молотым перцем и перемешивать смесь до однородности.

Охлажденные белки взбить в пену с лимонным соком, ввести в капустную массу, выложить ее ровным слоем на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку и запекать 20 минут до золотистой корочки.

Помидоры, сделав на них крестообразные надрезы, опустить на 1 минуту в кипящую воду, затем облить холодной водой. Снять кожицу, а мякоть нарезать крупными кусками и измельчить в блендере вместе с творогом, брынзой до однородного состояния.

Готовый корж вынуть из духовки, перевернуть на новый лист пергаментной бумаги, сняв предыдущий.

Корж свернуть в рулет вместе с бумагой и остудить. После чего развернуть его, нанести на него ровным слоем творожно-помидорную начинку, свернуть рулетом уже без бумаги и убрать в холодильник на 30 минут.

Готовую закуску выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из картофеля со смешанным фаршем

Картофель – 300 г
Фарш свиноговяжий – 200 г
Лук репчатый – 60 г
Яйца – 3 шт.
Сухари панировочные – 50 г
Масло сливочное – 50 г

Картофель сварить в мундире, очистить и протереть через сито. Репчатый лук нарезать маленькими кусочками и обжарить на сковороде в 20 мл сливочного масла до золотистого цвета. В картофельное пюре ввести 2 яйца, добавить обжаренный лук и перемешать.

Полученную массу выложить ровным слоем на хлопчатобумажное полотенце, смоченное водой, в середину поместить мясной фарш, свернуть рулетом, сделать несколько проколов заостренной деревянной палочкой, смазать яйцом, обвалять в сухарях, полить растопленным сливочным маслом, поставить в разогретую до 200˚ С духовку и запекать 20 минут до золотистой корочки.

Готовый рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из картофеля с грибами и брынзой

Картофель – 500 г
Шампиньоны или опята – 500 г
Брынза – 200 г
Лук репчатый – 100 г
Яйца – 2 шт.
Масло сливочное – 40 г
Масло оливковое – 40 мл
Молоко – 150 мл
Зелень петрушки – 20 г
Орех мускатный молотый, соль по вкусу

Зелень петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами. Грибы перебрать, промыть, залить холодной водой, оставить на 2 часа, затем откинуть на дуршлаг, обсушить и мелко нарезать. Зелень петрушки обжарить на сковороде в 20 мл оливкового масла, добавить лук и грибы, перемешать, посолить и прогревать до готовности.

Картофель очистить, отварить, размять деревянной ложкой, влить горячее молоко, ввести сырые яйца, добавить соль, мускатный орех, растопленное сливочное масло и тщательно перемешать. Брынзу раскрошить руками.

Картофельную массу выложить ровным слоем на салфетку, смоченную водой, сверху распределить начинку из грибов, лука и зелени, посыпать брынзой, свернуть рулетом, выложить на смазанный оставшимся оливковым маслом противень, поставить в разогретую до 200° С духовку и запекать 20 минут до золотистой корочки.

Готовый рулет достать, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из картофеля со свеклой

Картофель – 600 г
Филе сельди слабосоленой – 250 г
Свекла – 200 г
Яйцо – 1 шт.
Масло растительное – 30 мл
Лук зеленый – 10 г
Соль, перец черный молотый

Свеклу варить до готовности, затем, слив воду, остудить корнеплод и, сняв кожицу, натереть на крупной терке.

Картофель очистить и отварить, после чего, оставив 50 мл отвара, размять деревянной ложкой. Ввести в пюре яйцо, посолить, поперчить и перемешать.

Филе сельди нарубить небольшими ломтиками. Зеленый лук промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарезать кольцами.

Картофельное пюре выложить ровным слоем на пергаментную бумагу, сбрызнуть растительным маслом, сверху равномерным слоем распределить свеклу, затем – сельдь с луком. Скручивая пергаментную бумагу, свернуть картофель с начинкой рулетом, обернуть пищевой фольгой и убрать в холодильник на 2 часа.

Готовое изделие достать, сняв фольгу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из шпината с соусом чатни

Шпинат – 200 г
Творог – 200 г
Сыр пармезан – 30 г
Яйца – 4 шт.
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для соуса чатни:
Бананы – 200 г
Курага – 100 г
Кешью – 50 г
Фисташки – 50 г
Лук репчатый – 60 г
Мед – 30 г
Масло оливковое – 20 мл
Вино белое сухое – 50 мл
Порошок карри – 10 г
Цедра лимона или апельсина тертая – 5 г
Перец острый красный – 20 г

Шпинат промыть, переложить в дуршлаг, поставить на кастрюлю с кипящей водой, закрыть крышкой, держать на пару 5 минут, после чего опустить в холодную воду, откинуть на дуршлаг, отжать и крупно нарезать. Отделить яичные белки от желтков. Сначала ввести в шпинатную массу желтки и растереть, затем добавить взбитые в пену белки.

Пармезан натереть на терке. Шпинатную массу выложить ровным слоем на покрытый пергаментной бумагой противень, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую до 190° С духовку, выпекать 15 минут, затем вынуть корж и остудить.

Репчатый лук очистить и мелко нарубить. Курагу промыть и нарезать маленькими кусочками. Ядра кешью и фисташек измельчить. Бананы очистить и нарезать кружочками. Лук обжарить на сковороде в разогретом оливковом масле до золотистого цвета, добавить курагу, орехи, острый перец, порошок карри, мед, затем влить вино, перемешать массу, довести на слабом огне до кипения и варить 5 минут. После чего ввести цедру лимона и кружочки банана, дать закипеть, снять с огня и, удалив острый перец, остудить.

На испеченный корж ровным слоем намазать творог, покрыть его слоем соуса чатни, после чего свернуть рулетом.

Готовое изделие выложить на блюдо и нарезать порционными

кусками.

Рулет из шпината с творогом и помидорами

Шпинат – 400 г
Помидоры – 300 г
Творог – 200 г
Сыр пармезан – 50 г
Сыр российский – 150 г
Яйца – 5 шт.
Мука пшеничная – 60 г

Шпинат промыть, отрезать черешки, переложить в кастрюлю, поставить на слабый огонь, довести до кипения, варить 2 минуты, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, отжать, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Отделенные желтки растереть в блендере вместе со шпинатом, 20 г творога и мукой, после чего ввести взбитые белки.

Полученную массу выложить ровным слоем на покрытый пергаментной бумагой противень, поставить в разогретую до 190° С духовку, выпекать 15 минут, после чего вынуть корж и остудить.

Сыр обоих видов натереть на терке. Помидоры, обдав кипятком и сняв кожицу, нарезать кусочками и размять. Лист пергаментной бумаги покрыть ровным слоем сыра, распределить томатную массу и оставшийся творог. Испеченным коржом накрыть начинку, свернуть рулетом и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденное изделие достать выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из шпината с помидорами и анчоусами

Шпинат – 1 кг
Помидоры – 150 г
Анчоусы – 50 г
Сыр твердых сортов – 30 г
Лук репчатый – 60 г
Яйцо – 1 шт.
Мука пшеничная – 200 г
Соус томатный – 200 г
Сок лимонный – 30 мл
Масло растительное – 80 мл
Молоко – 40 мл
Орех мускатный молотый, соль, перец черный молотый по вкусу

В муку ввести яйца, влить теплое молоко, вымесить тесто и оставить его на 1 час. Репчатый лук очистить и натереть на терке.

Шпинат промыть, отрезав черешки, обсушить, обдать кипящей водой, затем крупно нарубить, смешать с тертым луком, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, лимонный сок и тушить смесь на сковороде в 50 мл разогретого растительного масла.

Анчоусы очистить и разделить на несколько частей. Помидоры, обработав кипятком и сняв кожицу, нарезать ломтиками.

Соединить помидоры и анчоусы, переложить в сковороду с разогретым растительным маслом, влить немного теста из первой половины, прогреть, не перемешивая, затем залить оставшимся тестом и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета.

Сыр натереть на терке. Обжаренный корж свернуть рулетом, положить в форму для запекания, залить томатным соусом, посыпать сыром, поставить в разогретую до 200° С духовку и запекать 15–20 минут.

Готовый рулет вынуть, остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из тыквы с ореховой начинкой

Для теста:
Тыква – 150 г
Яйца – 3 шт.
Мука пшеничная – 150 г
Разрыхлитель – 10 г
Сахар – 150 г
Пудра сахарная – 40 г
Корица молотая —10 г
Соль по вкусу

Для начинки:
Арахис – 100 г
Сыр сливочный – 250 г
Пудра сахарная – 150 г
Сахар ванильный —10 г
Масло сливочное – 50 г

Тыкву очистить и натереть на крупной терке. Муку смешать с сахаром, разрыхлителем, корицей и солью, насыпать на стол горкой, сделать в середине углубление, ввести в него взбитые в пену яйца и вымесить тесто. Выложить его на покрытый пергаментной бумагой противень, выровнять поверхность, поставить в разогретую до 190° С духовку и выпекать 15 минут. Затем вынуть корж из духовки, перевернуть его на рабочий стол, застеленный хлопчатобумажным полотенцем и посыпанный сахарной пудрой, после чего свернуть рулетом и остудить.

Сыр натереть на терке. Орехи очистить и нарубить ножом. К размягченному сливочному маслу добавить тертый сыр, сахарную пудру и ванильный сахар и тщательно перемешать, после чего соединить с орехами.

Корж развернуть, удалив пергаментную бумагу, распределить по нему ровным слоем приготовленную начинку, снова свернуть рулетом и срезать концы. Готовое изделие выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из моркови с творогом и свеклой

Морковь – 200 г
Творог – 200 г
Свекла – 200 г
Курага – 50 г
Чернослив – 50 г
Яйца – 3 шт.
Мука пшеничная – 25 г
Сухари панировочные – 20 г
Крупа манная – 20 г
Сметана – 20 г
Ванилин, соль по вкусу

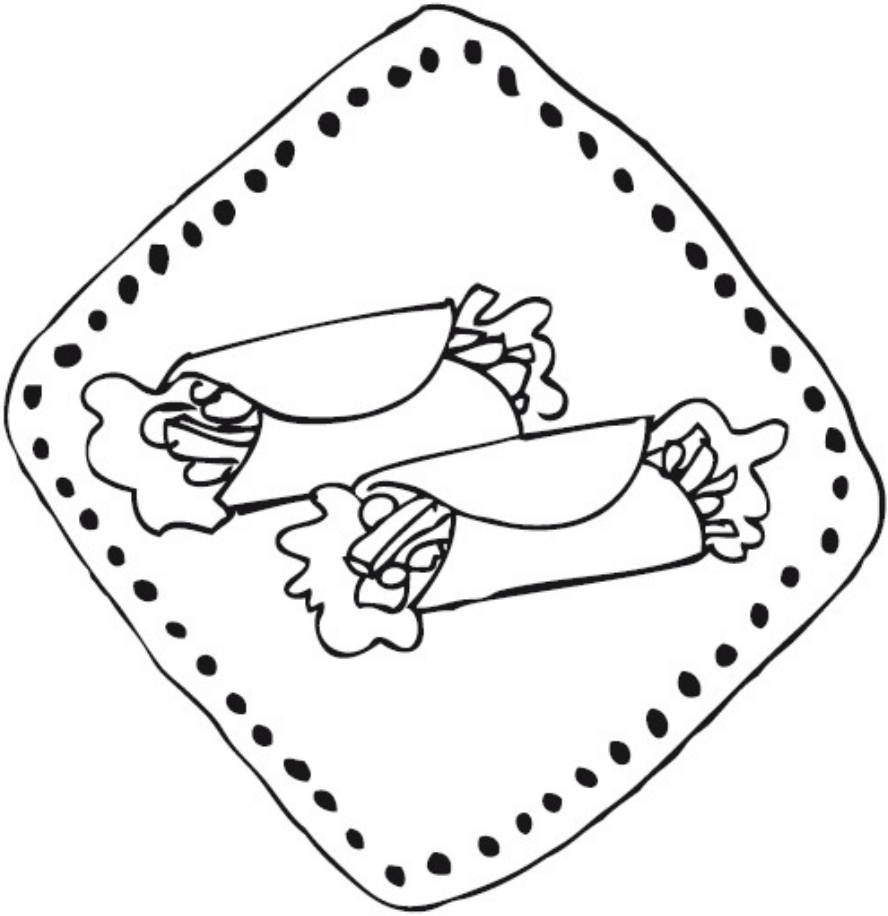
Морковь очистить и нарезать кружочками. Свеклу освободить от кожуры и крупно нарубить. Овощи смешать, тушить на сковороде 15–20 минут до полного выпаривания воды, затем посолить, ввести муку и яйцо, тщательно перемешать.

Чернослив и курагу без косточек промыть, залить кипятком, оставить на 20 минут, после чего откинуть на дуршлаг и крупно нарезать.

Для приготовления начинки творог посолить, добавить сахар, яйцо и манную крупу, хорошо перемешать.

Творожную массу выложить на хлопчатобумажную салфетку, посыпанную панировочными сухарями, затем распределить овощи, сверху разместить чернослив и курагу, свернуть рулетом и, сняв салфетку, обмазать его смесью из желтка со сметаной, переложить на противень, поставить в разогретую до 150° С духовку и выпекать 20 минут.

Готовый рулет вынуть, остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.



Рулеты из лаваша, омлета и блинов

Рулеты из лаваша со свининой и овощами

Лаваш – 2 шт.
Филе свинины – 200 г
Помидоры – 100 г
Огурцы – 50 г
Перец сладкий красный – 50 г
Перец сладкий желтый – 50 г
Листья салата зеленого – 50 г
Масло сливочное – 30 г
Масло оливковое – 60 мл
Листья базилика – 10 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Соль смешать с черным молотым перцем. Промытое мясо натереть приготовленной смесью, нарезать небольшими кусками и обжаривать на сковороде в оливковом масле 30 минут.

Листья салата и базилика промыть, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Помидоры и огурцы нарезать ломтиками.

Сладкий перец, удалив плодоножки и семена, нарубить продольными полосками.

Листы лаваша смазать сливочным маслом, выложить на основу обжаренное мясо, помидоры, огурцы и красный сладкий перец, накрыть листьями салата и свернуть все рулетами.

Закуску украсить листьями базилика и полосками желтого сладкого перца.

Рулет из лаваша с грибами и индейкой

Лаваш – 6 шт.
Филе индейки – 500 г
Шампиньоны – 200 г
Сыр твердых сортов – 150 г
Перец сладкий – 50 г
Чеснок – 10 г
Лук зеленый – 50 г
Масло сливочное – 50 г
Масло растительное – 150 мл
Листья салата кудрявого – 10 г
Соль, перец красный молотый по вкусу

Филе индейки промыть, нарезать кубиками, выложить на сковороду с 50 мл разогретого растительного масла и жарить 30 минут.

Грибы перебрать, промыть и прогревать на сковороде в 50 мл растительного масла.

Зеленый лук промыть, обсушить и нарезать колечками. Сладкий перец, удалить семена, нарезать ломтиками. Чеснок очистить и мелко нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Листья кудрявого салата промыть, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Половину зеленой массы нашинковать.

Для приготовления начинки обжаренное мясо и грибы, сыр, чеснок и измельченную зелень соединить, перемешать, посолить и поперчить.

Листы лаваша разместить в 2 ряда внахлест на рабочем столе, смазать растопленным сливочным маслом, распределить ровным слоем начинку, свернуть рулетом и обжарить в оставшемся растительном масле.

Закуску выложить на блюдо, украсить листьями салата, сладим перцем и луком.

Рулеты из лаваша с фасолью и рисом

Лаваш – 2 шт.
Фарш говяжий – 150 г
Фасоль белая консервированная – 150 г
Рис – 150 г
Лук репчатый – 30 г
Чеснок – 10 г
Перец чили – 50 г
Перец сладкий – 50 г
Сметана – 20 г
Масло сливочное – 50 г
Масло растительное – 50 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Репчатый лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Говяжий фарш посолить и поперчить, перемешать и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле вместе с луком и чесноком.

Рис перебрать, промыть, отварить и обжарить в 30 г сливочного масла. Сладкий перец, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами и обжарить в оставшемся сливочном масле.

На один лист лаваша выложить приготовленный фарш, на другой – 100 г обжаренного риса. Оба листа с начинками свернуть рулетами.

Готовые изделия подать на стол, украсив стручками перца чили, консервированной фасолью, оставшимся рисом и сладким перцем.

Рулеты из лаваша со смешанным фаршем и помидорами

Лаваш – 3 шт.
Фарш свиноговяжий – 400 г
Морковь – 100 г
Помидоры – 150 г
Сыр твердых сортов – 50 г
Лук репчатый – 60 г
Чеснок – 4–5 г
Майонез – 100 г
Масло растительное – 50 мл
Листья салата зеленого – 10 г
Зелень укропа и петрушки – 10 г

Репчатый лук нарезать кубиками и спассеровать на растительном масле.

Морковь очистить, натереть на терке и жарить с луком 15 минут. Затем добавить фарш, перемешать, держать на огне, помешивая, 20–25 минут, после чего посолить, поперчить, перемешать и остудить. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Листья зеленого салата промыть, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Сыр натереть на мелкой терке.

Для приготовления соуса измельченный чеснок соединить с 80 г майонеза и разделить их смесь на 3 части. Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, мелко нарезать и также разделить на 3 части.

Первый лист лаваша поместить на рабочий стол, застеленный пергаментной бумагой, смазать чесночным соусом, выложить ровным слоем фарш с луком и морковью, посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки. Второй лист лаваша смазать чесночным соусом с обеих сторон, положить его поверх фарша, накрыть листьями зеленого салата, на них разложить помидоры и смазать оставшимся майонезом. Сверху положить последний лист лаваша, обмазанный с обеих сторон чесночным соусом, посыпать его тертым сыром. Заготовку свернуть рулетом, убрать в холодильник на 1 час.

Охлажденную закуску вынуть и, сняв бумагу, нарезать порционными кусками.

Рулет из лаваша со смешанным фаршем и овощами

Лаваш – 1 шт.
Фарш свиноговяжий – 200 г
Лук репчатый – 30 г Чеснок – 2–3 г
Помидоры – 50 г
Перец сладкий – 50 г
Листья салата кудрявого – 30 г
Сметана – 40 г
Соус томатный – 50 г
Масло растительное – 100 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Зубчики чеснока измельчить.

Фарш обжарить на сковороде в 50 мл растительного масла вместе с луком и чесноком, после чего посолить и поперчить.

Помидор нарезать ломтиками. Листья кудрявого салата промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и крупно нарубить. Сладкий перец, удалив плодоножку и семена, нарезать кольцами и обжарить в оставшемся масле.

На лаваш выложить фарш и свернуть рулетом. Закуску залить томатным соусом, оформить обжаренным сладим перцем и ломтиками помидора, посыпать рубленым салатом и полить сметаной.

Рулеты из лаваша с курицей и майонезом

Лаваш – 1 шт. Грудка куриная – 500 г
Ядра орехов грецких – 100 г
Майонез – 250 г
Лист лавровый – 3 шт.
Зелень петрушки – 20 г
Зелень укропа – 20 г
Соль, перец черный горошком по вкусу

Куриные грудки промыть, разрезать на 3 части, переложить в кастрюлю, залить водой, добавить соль, перец горошком и лавровый лист, довести до кипения, снять пену, убавить огонь, варить 30 минут, после чего остудить.

Зелень петрушки и укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарезать. Грецкие орехи нарубить.

Охлажденное мясо разобрать на небольшие кусочки и смешать с зеленью и орехами.

Лист лаваша поместить на рабочий стол, застеленный пергаментной бумагой, выложить на него приготовленную начинку, свернуть рулетом, обернуть бумагой и убрать в холодильник на 5 часов.

Охлажденный рулет, сняв пленку, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из лаваша с курицей и фасолью

Лаваш – 2 шт. Филе курицы – 200 г
Фасоль белая консервированная – 150 г
Помидоры – 80 г
Огурцы – 20 г
Авокадо – 150 г
Перец чили – 30 г
Перец сладкий – 30 г
Сыр твердых сортов – 50 г
Сметана – 50 г
Соус томатный – 120 г
Масло растительное – 60 мл
Листья базилика, зелень кинзы, кумин, соль, перец черный молотый по вкусу

Филе курицы промыть, нарезать кусочками, посолить и поперчить, обжарить на сковороде в растительном масле, после чего смешать с фасолью.

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Сладкий перец, удалив плодоножку и семена, нашинковать. Сыр натереть на мелкой терке.

Зелень кинзы промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарезать. Огурцы и мякоть авокадо нарезать дольками.

Листы лаваша смазать 50 г томатного соуса, распределить по ним начинку из курицы и белой фасоли, свернуть рулетами, посыпать тертым сыром, залить оставшимся томатным соусом, украсить сметаной, дольками авокадо и листьями базилика.

Готовые рулеты выложить на блюдо, посыпать кумином и измельченной зеленью кинзы, подать с помидорами, перцем чили, авокадо, огурцом.

Рулеты из лаваша с курицей и перцем чили

Лаваш – 2 шт.
Филе курицы – 100 г
Сыр моцарелла – 100 г
Помидоры – 50 г
Масло сливочное – 40 г
Перец чили – 100 г
Чеснок – 10 г
Гвоздика – 10 г
Масло оливковое – 80 мл
Соль, перец черный горошком по вкусу

Филе курицы промыть, нарезать небольшими кусками, переложить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне до готовности, после чего вынуть мясо из бульона.

Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать кусочками. Чеснок очистить и измельчить.

Перец чили разрезать пополам, удалить семена, крупно нарезать, смешать с измельченным чесноком, добавить гвоздику, соль, черный перец горошком, влить оливковое масло и перемешать. Полученную массу измельчить в блендере.

Листы лаваша смазать растопленным сливочным маслом, выложить на них кусочки курицы и помидоров, посыпать тертым сыром, свернуть рулетами, поставить в разогретую до 200° С духовку на 5 минут.

Готовые рулеты остудить, выложить на блюдо и подать с соусом чили.

Рулет из лаваша с фаршем и зеленью

Лаваш – 3 шт.
Фарш куриный – 500 г
Сыр твердых сортов – 50 г
Лук репчатый – 60 г
Морковь – 80 г
Помидоры – 120 г
Чеснок – 4–7 г
Майонез – 100 г
Масло растительное – 50 мл
Зелень укропа – 20 г
Зелень петрушки – 20 г
Листья салата зеленого – 10 г
Соль по вкусу

Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать на сковороде в растительном масле. Морковь очистить, натереть на мелкой терке и обжарить с луком. Куриный фарш добавить в овощную смесь, посолить, перемешать и жарить 30 минут.

Помидоры нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку и смешать с 50 г майонеза. Листья зеленого салата промыть, обсушить и крупно нарезать.

Первый лист лаваша поместить на рабочий стол, застеленный пищевой фольгой, смазать смесью из чеснока и майонеза, выложить на него приготовленную начинку из куриного фарша с луком и морковью, и посыпать зеленью укропа и петрушки. Вторым листом лаваша, смазанным с обеих сторон чесночной смесью, накрыть слой зелени, выложить на него кружочки помидоров и нанести на них майонез. Затем положить третий лист, смазать майонезом, посыпать сыром, после чего завернуть, обернуть пищевой фольгой и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденный рулет выложить на блюдо с зеленым салатом и нарезать порционными кусками.

Рулет из лаваша с сосисками и плавленым сыром

Лаваш – 2 шт.
Сосиски – 300 г
Помидор – 80 г
Сыр плавленый – 200 г
Зелень петрушки и укропа – 20 г

Сосиски отварить и нарезать кружочками. Помидор нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки и укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарезать.

По одному листу лаваша распределить ровным слоем часть плавленого сыра, сверху разложить кружочки сосисок и ломтики помидора и накрыть вторым листом лаваша. Снова смазать плавленым сыром, посыпать зеленью петрушки и укропа и свернуть рулетом.

Закуску выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из лаваша с сушеными грибами и сливочным маслом

Лаваш – 1 шт.
Грибы сушеные – 50 г
Чеснок – 4–5 г
Масло сливочное – 200 г
Сыр твердых сортов – 70 г
Сыр сливочный – 70 г
Майонез – 80 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Грибы залить водой и оставить на 2 часа, затем тщательно промыть, снова положить в кастрюлю с водой, довести до кипения и, сняв пену, варить на слабом огне 1 час. После чего еще раз промыть грибы, откинуть их на дуршлаг, дав воде стечь, отжать и пропустить через мясорубку.

Сливочное масло выложить в глубокую тарелку и оставить на 1 час. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Грибной фарш соединить с размягченным маслом, чесноком, солью, черным молотым перцем и перемешать. Сыр обоих видов натереть на мелкой терке, добавить к грибному фаршу, после чего ввести майонез и перемешать массу до однородного состояния.

Приготовленную начинку распределить ровным слоем по листу лаваша и свернуть его рулетом. Закуску выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из лаваша с грибами и капустой

Лаваш – 2 шт.
Грибы – 200 г
Шпинат – 100 г
Капуста белокочанная – 100 г
Авокадо – 100 г
Перец сладкий – 80 г
Помидоры – 80 г
Морковь – 80 г
Масло сливочное – 50 г
Соль по вкусу

Грибы перебрать, промыть, нарезать кусочками, переложить в кастрюлю, залить подсоленной водой, довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить до готовности.

Морковь очистить, отварить, остудить и нарезать кружочками. Сладкий перец, удалив плодоножку и семена, нарезать продольными ломтиками. Капусту нарубить. Авокадо, освободив от кожицы, разделить на ломтики, так же как и помидоры. Шпинат промыть, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Для приготовления начинки грибы соединить с перцем, капустой и авокадо.

Листы лаваша смазать растопленным сливочным маслом, распределить по ним начинку и свернуть рулетами.

Закуску выложить на блюдо, выстеленное листьями шпината, и оформить кружочками моркови, ломтиками помидоров и кусочками авокадо.

Рулеты из лаваша с грибами и луком

Лаваш – 1 шт.
Шампиньоны – 250 г
Лук репчатый – 100 г
Морковь – 80 г
Кетчуп – 50 г
Сметана – 50 г
Масло растительное – 70 мл
Зелень петрушки и укропа – 30 г

Репчатый лук нарезать небольшими кубиками. Морковь очистить и натереть на терке. Грибы промыть, нарезать кусочками, переложить в кастрюлю, залить подсоленной водой, довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить до готовности. Затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и нарезать кубиками.

Зелень петрушки и укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и измельчить.

Лук спассеровать на сковороде в растительном масле, добавить морковь, шампиньоны и жарить еще 20–30 минут, после чего остудить и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Кетчуп и сметану соединить и перемешать до однородного состояния. Смазать этой смесью лаваш, распределить по нему ровным слоем грибную начинку, свернуть рулетом и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденный рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из лаваша с грибами, сыром и майонезом

Лаваш – 3 шт.
Шампиньоны маринованные (нарезанные пластинками) – 400 г
Сыр твердых сортов – 300 г
Лук репчатый – 100 г
Майонез —200 г
Зелень укропа – 20 г
Зелень петрушки – 20 г

Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить.

Репчатый лук очистить и нарезать кольцами. Шампиньоны переложить в дуршлаг и дать маринаду стечь.

Сыр натереть на мелкой терке.

Первый лист лаваша поместить на рабочий стол, застеленный пищевой пленкой, после этого смазать его майонезом и посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Сверху положить второй лист лаваша, покрыть майонезом и выложить на него маринованные шампиньоны и лук.

Начинку накрыть третьим листом лаваша, смазать его майонезом, равномерно посыпать сыром, после чего свернуть все рулетом, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденный рулет, сняв пленку, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из лаваша с семгой и ветчиной

Лаваш – 1 шт.
Филе семги слабосоленой – 150 г
Ветчина – 100 г
Сыр плавленый – 150 г
Огурцы соленые – 100 г
Листья салата зеленого – 10 г

Сыр нарезать тонкими ломтиками, ветчину и огурцы нарезать соломкой.

Листья салата промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Лаваш поместить на рабочий стол, застеленный пищевой пленкой, покрыть сыром, затем нарезанные огурцы и ветчину, а также тонкие ломтики семги, свернуть рулетом, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 1 час.

Охлажденный рулет, сняв пленку, разрезать на порции и выложить на блюдо.

Рулет из лаваша с семгой и сыром с плесенью

Лаваш – 2 шт.
Филе семги слабосоленой – 200 г
Сыр с голубой плесенью – 80 г
Майонез – 100 г
Зелень петрушки – 10 г

Зелень петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить. Филе семги нарезать небольшими кусочками. Сыр раскрошить руками.

Один лист лаваша поместить на рабочий стол, застеленный пищевой пленкой, смазать майонезом, выложить на него кусочки рыбы в шахматном порядке, посыпать сыром, покрыть майонезом, а потом зеленью и накрыть другим листом лаваша.

Его тоже смазать майонезом и выложить еще один слой рыбы и сыра. Покрыв их майонезом, все свернуть рулетом, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 1 час.

Охлажденный рулет, сняв пленку, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из лаваша с двойной начинкой

Лаваш – 2 шт.
Филе лосося слабосоленого – 200 г
Перец сладкий – 200 г
Масло растительное – 30 мл

Для первой начинки:
Майонез – 150 г
Горчица – 20 г
Зелень укропа – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для второй начинки:
Сыр сливочный – 200 г
Лук зеленый – 10 г
Сок лимонный – 20 мл
Цедра лимонная тертая – 20 г
Зелень укропа – 20 г

Для приготовления первой начинки зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Смешать зеленую массу с солью и черным молотым перцем, затем соединить с горчицей и майонезом и тщательно растереть.

Для второй начинки зелень укропа и зеленый лук промыть, обсушить и нарубить. Сливочный сыр натереть на крупной терке, добавить к нему укроп, лук и цедру лимона, влить сок и перемешать.

Сладкий перец, удалив плодоножки и семена, разрезать пополам, выложить на противень, полить растительным маслом, поставить в разогретую до 180° С духовку и запекать 20 минут. Затем переложить на тарелку, накрыть пищевой пленкой и оставить на 10 минут, после чего снять кожицу, а мякоть нашинковать. Филе лосося нарезать тонкими пластинками.

Один лист лаваша смазать горчичной начинкой и ровным слоем разложить сладкий перец. На второй лист нанести сырную начинку и положить сверху пластинки лосося. Оба листа свернуть рулетами. Закуску выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из лаваша с картофелем и сельдью

Лаваш – 1 шт.
Сельдь слабосоленая – 2 шт.
Картофель – 200 г
Масло сливочное – 60 г
Лук зеленый – 20 г
Листья салата зеленого – 20 г

Листья зеленого салата промыть, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Картофель очистить, сварить, слегка остудить и размять со сливочным маслом. Зеленый лук промыть и обсушить.

Сельдь разделать на филе, удалив голову и плавники и вынув внутренности, и нарезать его продольными полосками.

Лист лаваша смазать майонезом, распределить ровным слоем на нем картофельное пюре, накрыть его листьями зеленого салата, на них положить филе сельди, а сверху – отдельные перья зеленого лука. Свернуть все рулетом и убрать в холодильник на 1 час.

Охлажденную закуску выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из лаваша с консервированной сайрой

Лаваш – 3 шт.
Сайра консервированная – 200 г
Сыр твердых сортов – 50 г
Яйца – 3 шт.
Майонез – 30 г
Листья базилика – 20 г

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Сайру вынуть из консервной банки, переложить в миску и размять вилкой. Сыр натереть на терке. Листья базилика промыть, обсушить и мелко нарезать. Соединить подготовленные ингредиенты, добавить майонез и перемешать.

Один лист лаваша поместить на рабочий стол, застеленный пищевой фольгой, распределить по нему ровным слоем рыбную начинку, накрыть вторым листом, свернуть рулетом, обернуть фольгой, убрать в холодильник на 2 часа. Охлажденный рулет, сняв фольгу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из лаваша с яйцами и крабовыми палочками

Лаваш – 2 шт.
Палочки крабовые – 300 г
Яйца – 6 шт.
Чеснок – 5–8 г
Сыр твердых сортов – 200 г
Майонез – 80 г
Зелень петрушки – 30 г

Сыр нарезать крупными кусками. Яйца сварить и очистить. Пропустить по отдельности через мясорубку сыр, крабовые палочки и яйца. Зубчики чеснока измельчить. Зелень петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить.

Для одной начинки смешать крабовые палочки, чеснок и 40 г майонеза. Для другой начинки соединить сырную массу, яйца и оставшийся майонез.

Листы лаваша поместить внахлест на рабочий стол, застеленный пищевой фольгой, распределить по полученному пласту ровным слоем сначала крабовую начинку, затем – сырную, свернуть все рулетом, обернуть фольгой и убрать в холодильник на 6 часов.

Охлажденную закуску выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из лаваша с плавленым сыром и рыбой

Лаваш – 6 шт.
Консервы рыбные – 150 г
Сыр плавленый – 150 г
Яблоки – 150 г
Яйца – 6 шт.
Лук репчатый – 100 г
Майонез – 200 г

Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить белки от желтков и натереть их на терке по отдельности. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, срезать кожицу и натереть на терке. Репчатый лук мелко нарубить. Рыбу вынуть из консервной банки, переложить в миску и размять вилкой.

Листы лаваша разделить каждый пополам, чтобы их получилось 6 шт. Один поместить на рабочий стол, застеленный пищевой пленкой, смазать майонезом, равномерно посыпать желтками и накрыть вторым листом. Выложить на него яблоки и покрыть их майонезом. Затем сверху положить третий лист, на него нанести слой майонеза и сыра. Для следующего листа лаваша использовать в качестве начинки белки яиц и майонез. Накрыть их пятым листом, выложить рубленый лук, промазав его майонезом, после чего завершить создание заготовки для рулета шестым листом. Его покрыть майонезом, распределить сверху рыбную массу, затем свернуть все рулетом, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 3–5 часов.

Охлажденную закуску нарезать порционными кусками.

Рулеты из лаваша с цукини и сладким перцем

Лаваш – 2 шт.
Цукини – 100 г
Огурцы – 50 г
Перец сладкий – 100 г
Лук репчатый – 60 г
Сыр моцарелла – 80 г
Масло сливочное – 40 г
Масло растительное – 30 мл
Листья салата зеленого – 40 г
Кервель и лимон для украшения, соль по вкусу

Цукини очистить, нарезать ломтиками, варить в подсоленной воде в течение 30 секунд, промыть, откинув на дуршлаг, выложить на бумажные салфетки и обсушить.

Листы лаваша выложить на противень, смазанный растительным маслом, поставить в разогретую до 200° С духовку на 5 минут, после чего остудить.

Сыр крупно нарубить. Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами. Огурец вымыть и, срезав кончики, разделить на тонкие пластинки. Сладкий перец, удалив плодоножку и семена, нашинковать. Листья зеленого салата и веточки кервеля промыть, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Лимон нарезать дольками.

Остывшие листья лаваша переложить на рабочий стол, смазать растопленным сливочным маслом, покрыть листьями зеленого салата, а сверху равномерно распределить нарезанные огурцы, цукини, сладкий перец и сыр. Все свернуть рулетами.

Готовую закуску выложить на блюдо и украсить дольками лимона и веточками кервеля.

Рулет из лаваша с тыквой и луком

Лаваш – 2 шт.
Тыква – 500 г
Лук репчатый – 50 г
Масло сливочное – 30 г
Вода – 2 л
Листья салата зеленого – 20 г
Зелень петрушки – 20 г

У тыквы срезать кожуру, удалить семена, а мякоть нарезать кусочками, переложить в кастрюлю, залить водой, поставить на слабый огонь и варить до готовности.

Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами. Салат и зелень петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Петрушку, отрезав стебли, измельчить.

Листы лаваша выложить на рабочий стол внахлест, смазать растопленным сливочным маслом, по нему распределить кусочки тыквы, оставив немного для украшения, посыпать зеленью петрушки (половиной от общего количества), свернуть рулетом и поместить в разогретую до 200° С духовку на 5 минут.

Готовый рулет остудить, выложить на блюдо с листьями салата, посыпать оставшейся зеленью петрушки и разложить вокруг кусочки тыквы.

Рулет из лаваша с морковью и сыром

Лаваш – 4 шт.
Морковь – 350 г
Колбаса – 300 г
Сыр твердых сортов – 250 г
Майонез – 250 г
Масло растительное – 50 мл
Листья базилика – 10 г
Зелень укропа – 20 г
Соль по вкусу

Листья базилика промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Морковь очистить, нарезать тонкой соломкой, обжарить на сковороде в растительном масле, после чего посолить и перемешать с базиликом.

Зелень укропа промыть, обсушить и крупно нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Колбасу нашинковать.

Лист лаваша поместить на рабочий стол, застеленный пищевой фольгой, смазать майонезом, распределить сверху морковь с базиликом и накрыть вторым лис том. Его тоже смазать майонезом и посыпать зеленью укропа. Затем повторить действия, покрыв третий лист лаваша тертым сыром. На последний лист выложить колбасу, предварительно смазав его майонезом. После чего свернуть все рулетом, обернуть фольгой и убрать в холодильник на 1–2 часа.

Охлажденную закуску, сняв фольгу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из лаваша с огурцами и корейской морковью

Лаваш – 3 шт.
Морковь корейская – 300 г
Огурцы – 200 г
Горчица – 30 г
Майонез – 100 г
Кетчуп – 50 г
Листья салата зеленого – 20 г
Зелень укропа – 20 г

Для приготовления соуса горчицу, кетчуп и майонез перемешать до однородного состояния. Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и крупно нарезать. Огурцы, удалив кончики, нашинковать. Первый лист лаваша поместить на рабочий стол, смазать соусом, посыпать измельченным укропом и покрыть листьями зеленого салата, а затем вторым листом лаваша. Опять смазать соусом и распределить сверху корейскую морковь и огурцы. Свернуть все рулетом и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденную закуску выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из лаваша с сыром и пряной зеленью

Лаваш – 6 шт. (небольшого размера)
Сыр твердых сортов – 300 г
Яйца – 2 шт.
Лук зеленый – 20 г
Зелень сельдерея – 20 г
Зелень кинзы – 10 г
Зелень петрушки – 20 г
Зелень укропа – 20 г
Масло растительное – 50 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Яйца сварить, очистить и нарубить. Зелень сельдерея, кинзы, петрушки, укропа и лук промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Рубленые яйца соединить с зеленью, посолить, поперчить, добавить тертый сыр и перемешать.

Листы лаваша поместить на рабочий стол, на середину каждого из них выложить приготовленную начинку, затем свернуть рулетами и обжарить на сковороде в растительном масле.

Готовые рулеты перед подачей на стол остудить.

Рулет из лаваша с сыром фета и маслинами

Лаваш – 1 шт.
Сыр фета – 200 г
Помидор – 60 г
Маслины без косточек – 200 г
Перец сладкий – 80 г
Листья базилика – 10 г
Листья салата зеленого – 10 г

Сыр нарезать небольшими кубиками, маслины – колечками, помидор – ломтиками.

Листья базилика и зеленого салата промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, мелко нарезать и смешать. Сладкий перец, удалив плодоножку и семена, нарезать кубиками.

Для приготовления начинки смешать все перечисленные ингредиенты.

Лаваш поместить на рабочий стол, застеленный пищевой фольгой, распределить ровным слоем по нему начинку, свернуть рулетом, обернуть фольгой и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденную закуску, сняв фольгу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный с курицей и овощами

Для омлета:
Яйца – 5 шт.
Мука пшеничная – 200 г
Сметана – 50 г
Масло сливочное – 50 г
Масло растительное – 40 мл
Соль, перец черный молотый

Для начинки:
Филе курицы – 350 г
Оливки – 60 г
Морковь – 100 г
Лук репчатый – 100 г
Чеснок – 3–5 г
Яйцо – 1 шт.
Мука пшеничная – 50 г
Хлеб пшеничный – 80 г
Масло сливочное – 50 г
Молоко – 100 мл
Зелень укропа – 10 г
Зелень петрушки – 10 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Для приготовления начинки филе курицы пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом, репчатым луком, укропом и петрушкой, затем ввести в фарш яйцо, посолить, поперчить, добавить муку и перемешать.

Морковь очистить и пропустить через мясорубку. Зубчики чеснока мелко нарубить, смешать с морковью и обжаривать овощи на сковороде в разогретом сливочном масле на слабом огне 10 минут.

Для омлета яйца соединить со сметаной, взбить, добавить соль и перец, снова взбить, ввести муку, выложить тонким и ровным слоем на противень, застеленный пищевой фольгой, смазанной растительным маслом, и поставить в разогретую до 180° С духовку. Запекать 10 минут до образования румяной корочки, затем достать, перевернуть корж, снять фольгу и остудить.

Оливки разрезать на 4 части. На остывший корж выложить

обжаренную морковно-чесночную смесь, сверху распределить оливки и поместить в разогретую до 180˚ С духовку на 3 минуты. Далее выложить на омлет тонким слоем куриный фарш, свернуть рулетом, снова поставить в духовку и запекать 25 минут, время от времени переворачивая.

Готовое изделие полить растопленным сливочным маслом и нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный со смешанным фаршем

Яйца – 5 шт.
Фарш свиноговяжий – 500 г
Сыр гауда – 300 г
Лук репчатый – 60 г
Майонез – 250 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Яйца соединить с майонезом и перемешать. Сыр натереть на крупной терке, добавить в яичную массу и тщательно ее взбить. Полученную смесь выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку и запекать 20 минут.

Репчатый лук очистить и мелко нарезать, соединить с фаршем, посолить и поперчить, после чего хорошо перемешать. Испеченный корж остудить, затем выложить на него мясную начинку, свернуть рулетом, снова поместить в разогретую до 200° С духовку и выдерживать в ней 40 минут.

Готовый рулет вынуть, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный с филе курицы и ветчиной

Омлет – 200 г Ветчина – 300 г
Филе курицы – 800 г
Аджика – 20 г
Бульон куриный (вода) – 500 мл
Соль по вкусу

Филе курицы промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, отбить, посолить. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

Готовый омлетный пласт поместить на рабочий стол, выложить на него филе курицы, смазать его аджикой, покрыть ломтиками ветчины, свернуть рулетом, перевязать ниткой, переложить в кастрюлю, залить бульоном или водой и довести до кипения. Убавить огонь, закрыть крышкой и варить рулет до готовности.

Полученной изделие вынуть из кастрюли, оставить на 15 минут, затем, сняв нитки, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный с охотничьими колбасками и сыром

Яйца – 2 шт.
Колбаски охотничьи – 100 г
Перец сладкий желтый или оранжевый – 50 г
Сыр твердых сортов – 50 г
Масло растительное – 20 мл
Молоко – 50 мл
Зелень петрушки – 10 г
Соль по вкусу

Охотничьи колбаски нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, мелко нарезать и разделить на 2 части. Сладкий перец, удалив плодоножку и семена, нарезать небольшими кубиками.

Яйца соединить с молоком и солью, взбить в миксере и прогревать омлет, предварительно посыпав половиной зелени петрушки, на сковороде в разогретом растительном масле под крышкой 3-5 минут. Переложить полученный блин на разделочную доску поджаренной стороной вниз, распределить по нему кружочки охотничьих колбасок, кубики сладкого перца, оставшуюся зелень, посыпать сыром, свернуть рулетом и обжаривать на той же сковороде в течение 4 минут.

Готовый рулет перед подачей на стол охладить.

Рулет омлетный с говяжьей печенью

Яйца – 6 шт.
Майонез – 100 г
Зелень укропа – 20 г
Листья базилика сушеные – 10 г
Перец черный молотый

Для начинки:
Печень говяжья – 500 г
Лук репчатый – 60 г
Морковь – 80 г
Мука пшеничная – 40 г
Масло сливочное – 200 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить. Яйца взбить, соединить с майонезом, поперчить, добавить листья базилика, снова взбить, затем всыпать укроп и перемешать.

Для приготовления начинки печень промыть, сняв пленки и удалив протоки, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить на сковороде в 50 г сливочного масла с обеих сторон, затем остудить и пропустить через мясорубку вместе с очищенной морковью. Репчатый лук мелко нарезать. Печеночную массу соединить с луком, добавить в смесь оставшееся размягченное сливочное масло и взбить все в блендере до однородного состояния.

Омлетную массу вылить на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку, запекать 15 минут, после чего слегка остудить. Выложить на него ровным слоем приготовленную печеночную начинку и свернуть рулетом.

Закуску перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный с сыром и тунцом

Тунец, консервированный в масле, – 400 г
Сыр твердых сортов – 150 г
Сыр сливочный – 150 г Лук репчатый – 60 г
Сахар – 20 г
Масло растительное – 50 мл
Уксус винный белый – 20 мл
Зелень укропа – 10 г
Лук зеленый – 20 г
Перец черный молотый по вкусу

Для омлета:
Яйца – 6 шт.
Мука пшеничная – 250 г
Молоко – 600 мл
Соль, сахар, перец черный молотый по вкусу

В кастрюлю влить молоко, всыпать просеянную муку, добавить сахар, соль и перец, взбить смесь, затем накрыть крышкой и оставить на 15 минут. После ввести яйца и с помощью миксера довести массу до однородного состояния. Затем выложить ее на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазанной предварительно растительным маслом, поставить в разогретую до 220° С духовку и запекать омлет 10–15 минут до золотистого цвета. По окончании приготовления перевернуть омлет на другой лист пергаментной бумаги и остудить.

Сыр твердых сортов натереть на мелкой терке, а сливочный нарезать небольшими кусочками. Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Зеленый лук нарезать колечками. Репчатый лук очистить, измельчить, обжарить вместе с сахаром на сковороде в разогретом растительном масле, влить уксус и, помешивая, готовить еще 5 минут, после чего снять с огня, посолить, поперчить и остудить. Кусочки тунца вынуть из консервной банки, соединить с обжаренным луком, сливочным сыром, укропом, зеленым луком, при необходимости еще раз посолить, поперчить и перемешать.

Приготовленную начинку выложить на остывший омлет, свернуть его рулетом, перенести на противень, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую до 250° С духовку и запекать 10 минут до золотистого цвета.

Готовый рулет остудить и нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный со сметаной и копченой сельдью

Яйца – 3 шт.
Сельдь копченая – 200 г
Сыр пармезан – 50 г
Мука пшеничная – 20 г
Сметана – 150 г
Масло сливочное – 50 г
Масло растительное – 20 мл
Молоко – 180 мл
Зелень укропа – 10 г
Зелень петрушки – 10 г

Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Разделить зеленую массу на 2 равные части. Яичные белки отделить от желтков. В небольшой кастрюле растопить сливочное масло, всыпать просеянную муку, держать на слабом огне, взбивая массу, до загустения. Затем, продолжая помешивать, влить молоко, прогревать до получения густого соуса однородной консистенции, после чего снять с огня, ввести желтки и перемешать. Сыр натереть на терке, разделить на 3 части, две трети соединить с половиной рубленой зелени, взбить, ввести смесь в тесто, добавить взбитые отдельно белки и перемешать.

Подготовленное тесто выложить ровным слоем на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом, поставить в разогретую до 180° С духовку и запекать 15 минут. Достать из духовки и, накрыв другим листом пергамента, оставить на 10 минут. Остывший лист освободить от пергамента и посыпать оставшимся сыром.

Сельдь выложить на рабочий стол, разделать на филе, удалив кости, голову и плавники, нарубить, измельчить в блендере, добавить сметану и зелень, затем перемешать. На омлет с сыром ровным слоем нанести селедочную массу, свернуть все рулетом, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1 час.

Охлажденную закуску выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный с сыром и майонезом

Яйца – 6 шт. Сыр твердых сортов – 200 г
Чеснок – 2–3 г
Майонез – 250 г
Масло сливочное – 30 г
Перец черный молотый по вкусу

Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и измельчить. Майонез разделить на 2 равные части. В одну из них ввести яйца и взбить. На сковороде разогреть сливочное масло, влить яично-майонезную смесь, поставить в разогретую до 180° С духовку и запекать омлет 10 минут.

Тертый сыр смешать с чесноком, добавить оставшийся майонез и поперчить. Приготовленную начинку нанести равномерным слоем на остывший омлет, свернуть его рулетом, обернуть пищевой пленкой и оставить на 10 минут.

Готовую закуску выложить на блюдо, сняв пленку, и нарезать порционными кусками.

Рулеты омлетный с печеночным паштетом

Для первой начинки:
Сыр плавленый сливочный – 150 г
Ядра орехов грецких – 150 г
Чеснок – 2–3 г
Масло сливочное – 50 г
Базилик сушеный – 5 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для второй начинки:
Паштет печеночный – 150 г
Огурцы соленые – 100 г
Масло сливочное – 50 г
Листья перца сладкого – 20 г
Зелень укропа и петрушки – 10 г

Для омлета:
Яйца – 5 шт.
Мука пшеничная – 80 г
Масло растительное – 50 мл
Молоко – 200 мл
Приправы сушеные – 5 г
Соль по вкусу

Яйца взбить с молоком, посолить, добавить приправы, просеянную муку, еще раз взбить и приготовить 4 омлетных блина, обжарив их с обеих сторон на сковороде с разогретым растительным маслом, после чего остудить.

Ядра грецких орехов мелко нарубить. Сыр натереть на терке. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

Для приготовления первой начинки сыр соединить с орехами и чесноком, добавить к ним размягченное сливочное масло, базилик, посолить, поперчить, перемешать и убрать в холодильник на 30 минут.

Для приготовления второй начинки нарезанные огурцы соединить с печеночным паштетом, измельченной зеленью укропа, петрушки и листьями сладкого перца, сливочным маслом и тщательно все растереть.

На 2 омлетных блина выложить сырно-ореховую начинку, на 2 других – печеночную. Омлеты свернуть рулетами и выдерживать в холодильнике 1 час.

Охлажденную закуску выложить на блюдо и нарезать

порционными кусками.

Рулет омлетный с сыром и морковью

Яйца – 4 шт.
Сыр плавленый – 200 г
Чеснок – 1–2 г
Морковь – 80 г
Майонез – 250 г
Масло растительное – 20 мл
Зелень укропа – 20 г
Соль по вкусу

Сыр натереть на терке. Чеснок очистить и измельчить. Морковь очистить и пропустить через мясорубку. Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить. Соединить сыр, чеснок, морковь и зелень укропа, добавить 120 г майонеза, перемешать и убрать смесь в холодильник на 30 минут.

Яйца взбить с оставшимся майонезом, посолить, выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом, поставить в разогретую до 200° С духовку и запекать 10–15 минут.

На омлетный корж выложить ровным слоем сырноовощную начинку, свернуть рулетом и убрать его в холодильник на 1 час.

Охлажденную закуску перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный с творогом и помидорами

Яйца – 4 шт.
Помидоры – 200 г
Творог – 100 г
Сыр твердых сортов – 50 г
Чеснок – 2–3 г
Мука пшеничная – 50 г
Масло растительное – 50 мл
Листья базилика, зелень петрушки
и тимьяна – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Помидоры, сделав на них крестообразный надрез, обдать сначала кипящей водой, затем – холодной, после чего снять кожицу и нарезать мякоть маленькими кусочками. Зелень тимьяна и петрушки, а также базилик промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Сыр натереть на терке.

Чеснок очистить, слегка раздавить зубчики деревянной толкушкой, обжарить их на сковороде в 20 мл разогретого растительного масла, затем положить томатную массу и рубленую зелень, посолить, поперчить и тушить 2 минуты, после чего снять с огня и слить жидкость.

Яйца соединить с творогом, всыпать муку, взбить в блендере, посолить и поперчить. Прогревать омлет на сковороде с разогретым растительным маслом на слабом огне под крышкой до готовности и остудить.

На готовый омлет нанести ровным слоем томатную массу, посыпать ее сыром и свернуть все рулетом с помощью лопатки. Закуску выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный с картофелем и сыром

Яйца – 9 шт.
Картофель – 500 г
Сыр твердых сортов – 30 г
Мука пшеничная – 50 г
Масло сливочное – 200 г
Соус луковый – 200 г
Молоко – 100 мл
Зелень петрушки и укропа – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

8 яиц соединить с мукой, солью и молоком, взбить и влить растопленное сливочное масло (50 г). Выложить смесь на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку на 5–7 минут, после чего полученный пласт остудить.

Зелень петрушки и укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, мелко нарубить и разделить на 2 части. Сыр натереть на терке.

Картофель очистить, нарезать кубиками и обжарить на сковороде в 100 г сливочного масла. Посыпать картофель оставшейся зеленью петрушки и укропа, ввести яйцо, посолить, поперчить и перемешать.

Охлажденный омлет переложить на рабочий стол, распределить по нему ровным слоем картофельную начинку, посыпать ее сыром и свернуть рулетом. Перенести его на противень, застеленный пергаментной бумагой, полить оставшимся растопленным сливочным маслом, поставить в разогретую до 200° С духовку, запекать 3–5 минут, после чего слегка остудить.

Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, залить луковым соусом и посыпать оставшейся зеленью.

Рулет омлетный с капустой и зеленью

Яйца – 8 шт.
Капуста белокочанная – 600 г
Мука пшеничная – 50 г
Сухари панировочные – 40 г
Масло сливочное – 120 г
Сметана – 50 г
Молоко – 100 мл
Зелень петрушки и укропа – 20 г
Соль по вкусу

Одно яйцо сварить вкрутую, остальные соединить с мукой, солью и молоком и взбить. Влить в смесь растопленное сливочное масло (50 г), выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку на 5–7 минут, после чего полученный пласт остудить.

Капусту нашинковать. Зелень петрушки и укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и крупно нарезать. Вареное яйцо очистить и нарубить. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить в 30 г сливочного масла до золотистого цвета. К луку добавить капусту и тушить их 20 минут, затем соединить с зеленью петрушки и укропа, яйцом и перемешать.

Охлажденный омлет переложить на рабочий стол, нанести на него ровным слоем овощную начинку, свернуть рулетом, посыпать панировочными сухарями и перенести на противень, застеленный пергаментной бумагой. Залить изделие сметаной и поставить в разогретую до 200° С духовку на 3–5 минут.

Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и полить растопленным сливочным маслом.

Рулеты омлетный с сыром и шпинатом

Яйца – 4 шт.
Мука пшеничная – 50 г
Сыр твердых сортов – 50 г
Сметана – 20 г
Масло сливочное – 50 г
Молоко – 100 мл
Шпинат – 30 г
Зелень петрушки – 10 г
Зелень укропа – 10 г
Соль и специи по вкусу

Муку соединить с солью и специями, влить молоко и взбить смесь. Омлет обжарить на сковороде в разогретом сливочном масле с обеих сторон до золотистой корочки, после чего остудить.

Сыр натереть на мелкой терке. Для приготовления начинки зелень укропа и шпинат промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, измельчить, смешать с сыром, влить сметану и перемешать.

Охлажденный омлет разрезать на длинные прямоугольники, выложить на них приготовленную начинку и свернуть рулетами.

Закуску перед подачей на стол украсить веточками петрушки.

Рулет омлетный с томатным соусом и луком

Яйца – 8 шт.
Лук репчатый – 200 г
Мука пшеничная – 20 г
Масло сливочное – 100 г
Соус томатный – 200 г
Молоко – 100 мл
Зелень петрушки и укропа – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Яйца соединить с мукой, солью и молоком, взбить, влить растопленное сливочное масло (50 г), вылить смесь на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку на 5–7 минут, после чего остудить.

Зелень петрушки и укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в оставшемся сливочном масле до золотистого цвета.

Охлажденный омлет переложить на рабочий стол, посыпать черным молотым перцем, распределить сверху ровным слоем обжаренный лук и зелень петрушки и укропа и свернуть рулетом.

Готовую закуску выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и полить томатным соусом.

Рулет омлетный с томатным соусом и макаронами

Яйца – 9 шт.
Макароны – 200 г
Сыр твердых сортов – 50 г
Лук репчатый – 100 г
Мука пшеничная – 50 г
Масло сливочное – 150 г
Соус томатный – 250 г
Молоко – 100 мл
Зелень укропа – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Восемь яиц соединить с мукой, солью и молоком, взбить, влить растопленное сливочное масло (50 г), вылить смесь на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку на 5–7 минут, после чего остудить.

Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и крупно нарезать. Сыр натереть на терке. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить на сковороде в 50 г разогретого сливочного масла до золотистого цвета. Макароны отварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, переложить в эмалированную посуду, соединить с укропом, яйцом, обжаренным луком, 50 г соуса, посолить, поперчить и перемешать.

Охлажденный омлет переложить на рабочий стол, ровным слоем распределить по нему приготовленную начинку из макарон, свернуть рулетом и перенести на противень, застеленный пергаментной бумагой. Сбрызнуть изделие оставшимся растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую до 200° С духовку на 3–5 минут, после чего вынуть и остудить.

Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и полить оставшимся томатным соусом.

Рулет омлетный с сыром и грецкими орехами

Яйца – 6 шт.
Ядра орехов грецких – 100 г
Сыр твердых сортов – 150 г
Чеснок – 2–3 г
Масло сливочное – 20 г
Майонез – 400 г

Яйца соединить с 300 г майонеза и взбить в миксере до однородного состояния. Полученную массу переложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазанной сливочным маслом, поставить в разогретую до 200° С духовку, запекать 5 минут, после чего остудить. Сыр натереть на терке. Ядра грецких орехов растолочь деревянной толкушкой. Чеснок очистить и мелко нарубить. Орехи соединить с сыром и чесноком и перемешать.

Охлажденный омлет переложить на разделочную доску, нанести на него ровным слоем орехово-сырную начинку, свернуть рулетом, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 2 часа. Закуску вынуть, сняв пленку, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет омлетный с повидлом

Яйца – 8 шт.
Повидло – 200 г
Мука пшеничная – 50 г
Масло растительное – 60 мл
Молоко – 100 мл
Пудра сахарная – 40 г
Соль по вкусу

Яйца соединить с мукой, солью и молоком и взбить. Влить в смесь растительное масло, выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку на 5–7 минут, после чего остудить.

Омлетный пласт переложить на разделочную доску, нанести на него ровным слоем взбитое повидло и свернуть рулетом.

Готовое изделие нарезать порционными кусками и посыпать сахарной пудрой.

Рулет блинный с рисом, мясом и сухофруктами

Яйца – 2 шт.
Мясо – 200 г
Рис отварной – 100 г
Курага (чернослив) – 100 г
Сыр твердых сортов – 100 г
Лук репчатый – 60 г
Сметана – 60 г
Масло сливочное – 40 г
Зелень укропа – 10 г
Сметана – 50 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для теста:
Яйцо – 1 шт.
Мука пшеничная – 500 г
Соль – 10 г
Сахар – 20 г
Масло растительное – 50 мл
Молоко – 200 мл
Вода – 800 мл

Теплое молоко смешать с теплой водой. Яйцо соединить с сахаром и солью, взбить, влить половину молочной смеси, всыпать муку и взбить до однородной массы. Затем влить оставшуюся жидкость, снова взбить и добавить растительное масло. Тщательно перемешать и из полученного теста испечь на сковороде блины.

Мясо промыть и нарезать маленькими кубиками, так же как репчатый лук. Соединить эти ингредиенты, обжаривать на сковороде в сливочном масле 3 минуты, затем накрыть крышкой, тушить 10 минут, после чего пропустить через мясорубку. Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарезать. Яйца сварить, очистить, натереть на терке, смешать с вареным рисом, укропом, посолить, поперчить и перемешать.

Курагу (или чернослив) промыть и обсушить. Сыр натереть на крупной терке.

Остывшие блины выложить в 3 ряда внахлест на рабочий стол, застеленный пергаментной бумагой, смазать 30 г сметаны,

по краям полученного пласта разместить часть приготовленной начинки, по всей длине разложить цепочкой курагу, сверху распределить оставшуюся начинку и свернуть рулетом. Завернув края блинов внутрь, смазать изделие оставшейся сметаной, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180° С духовку на 10 минут.

Готовый рулет вынуть, остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты блинные со смешанным фаршем

Яйца – 3 шт.
Фарш свиноговяжий – 500 г
Сыр твердых сортов – 50 г
Лук репчатый – 100 г
Масло растительное – 100 мл
Соль, перец черный молотый и специи по вкусу

Для теста:
Яйца – 3 шт.
Мука пшеничная – 400 г
Дрожжи – 20 г
Сахар – 10 г
Масло сливочное – 30 г
Молоко – 500 мл
Соль – 5 г.

Для соуса:
Масло сливочное – 30 г
Мука пшеничная – 30 г
Молоко – 150 мл

В 200 мл подогретого молока развести дрожжи, всыпать муку, перемешать, поставить в теплое место. Отделить яичные белки от желтков. Оставшееся молоко подогреть, добавить в него сливочное масло, соль, сахар, желтки, перемешать, соединить с подошедшим тестом, ввести отдельно взбитые белки и тщательно вымесить. Из приготовленного теста испечь 12 толстых блинов и остудить. Фарш обжарить на сковороде в 40 мл растительного масла. Репчатый лук очистить, нарезать небольшими кубиками и спассеровать отдельно в 40 мл масла. Яйца отварить, очистить, измельчить, соединить с фаршем и луком, посолить, поперчить, добавить специи по вкусу и перемешать.

Для приготовления соуса сливочное масло растопить на сковороде, ввести муку, обжарить, постоянно помешивая, влить молоко и тушить до загустения.

Остывшие блины (6 шт.) разложить внахлест на рабочий стол, застеленный хлопчатобумажным полотенцем, так, чтобы получился большой пласт, распределить по нему половину начинки из фарша и свернуть рулетом. Из оставшихся блинов и начинки сформовать второй рулет. Подготовленные изделия переложить на смазанный оставшимся растительным маслом

противень, полить соусом, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180° С духовку на 20–30 минут.

Рулеты перед подачей на стол остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет блинный с сыром и копченым мясом

Яйцо – 1 шт.
Мясо копченое – 150 г
Сыр твердых сортов – 150 г
Мука пшеничная – 200 г
Сахар – 5 г
Майонез – 50 г
Масло растительное – 80 мл
Молоко – 300 мл
Зелень укропа – 20 г
Соль по вкусу

Яйцо смешать с сахаром и солью, взбить, влить теплое молоко и 40 мл растительного масла, перемешать, соединить с просеянной мукой и замесить однородное тесто жидкой консистенции. Затем испечь блины на сковороде большого диаметра, смазанной оставшимся растительным маслом, и остудить.

Сыр и копченое мясо нарезать небольшими тонкими ломтиками. Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить.

Остывшие блины выложить в 2 ряда внахлест на рабочий стол, застеленный пищевой пленкой, смазать майонезом, посыпать измельченной зеленью укропа, сверху распределить ломтики копченого мяса и сыра, свернуть рулетом, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 30 минут. Охлажденный рулет, сняв пленку, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты блинные с сыром и окороком

Яйца – 6 шт.
Окорок – 200 г
Перец сладкий – 150 г
Сыр твердых сортов – 200 г
Мука пшеничная – 200 г
Масло сливочное – 30 г
Масло растительное – 50 мл
Молоко – 500 мл
Зелень петрушки и укропа – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Яйца соединить с теплым молоком, взбить, ввести просеянную муку, добавить соль, перец и замесить тесто. Испечь 4 блина на смеси сливочного и растительного (30 мл) масел, обжарив только с одной стороны, и остудить. Сладкий перец, удалив плодоножку и семена, нашинковать. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень петрушки и укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Окорок нарезать небольшими ломтиками.

На каждый блин выложить часть нарезанного окорока, тертого сыра и сладкого перца, затем свернуть рулетами, уложить их в форму для запекания, смазанную оставшимся растительным маслом, и поставить в разогретую до 200° С духовку на 5–7 минут.

Готовые изделия перед подачей на стол нарезать порционными кусками и посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Рулет блинный с сыром и ветчиной

Яйца – 4 шт.
Ветчина – 100 г
Сыр мягких сортов – 100 г
Перец сладкий – 80 г
Мука пшеничная – 50 г
Масло сливочное – 20 г
Масло растительное – 30 мл
Молоко – 500 мл
Руккола – 30 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Сладкий перец, удалив плодоножку и семена, нашинковать. Сыр нарезать тонкими ломтиками, ветчину – соломкой. Рукколу промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и порвать на кусочки руками.

Яйца взбить, влить теплое молоко, снова взбить, затем всыпать просеянную муку, добавить соль и перец. Все тщательно вымесить, после чего испечь большой блин на смеси сливочного и растительного (20 мл) масел и остудить его.

Охлажденный блин переложить на рабочий стол, застеленный пергаментной бумагой, послойно нанести на него ветчину, сыр и сладкий перец, свернуть рулетом, переложить в смазанную растительным маслом форму для запекания и поставить в разогретую до 200° С духовку на 5–6 минут.

Готовый рулет перед подачей на стол остудить, нарезать порционными кусками и посыпать рукколой.

Рулет блинный с сыром и острым перцем

Ветчина – 200 г
Сыр твердых сортов – 80 г
Перец острый красный – 10 г
Масло растительное – 50 мл
Зелень портулака – 40 г
Перец лимонный молотый

Для теста:
Яйца – 3 шт.
Мука пшеничная – 250 г
Сыр мягких сортов – 150 г
Чеснок – 2–3 г
Масло сливочное – 50 г
Молоко – 600 мл
Соль – 10 г

Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Сыр мягких сортов растопить. В муку влить 300 мл теплого молока, посолить и замесить тесто. Добавить в него оставшееся молоко, 40 г сливочного масла, расплавленный сыр и взбитые яйца, после чего тщательно перемешать. Подготовленное тесто выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазанной оставшимся сливочным маслом, и испечь блин в разогретой до 200° С духовке.

Острый перец, удалив семена, нарезать соломкой. Сыр твердых сортов натереть на мелкой терке. Портулак промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, нарубить, обжарить на сковороде в разогретом растительном масле, добавить нарезанную соломкой ветчину и острый перец, тушить 5 минут, приправить лимонным перцем и перемешать.

Испеченный корж вынуть из духовки, остудить, выложить на него приготовленную начинку, посыпать тертым сыром и завернуть.

Готовый рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет блинный с сосисками и огурцами

Блины – 6 шт.
Сосиски – 350 г
Огурцы – 120 г
Помидоры – 120 г
Перец сладкий – 80 г
Сыр плавленый – 100 г
Чеснок – 2–3 г
Майонез – 100 г
Зелень укропа и петрушки – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Сыр натереть на терке. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и нарубить. Сыр соединить с измельченным чесноком и зеленью, добавить 70 г майонеза и перемешать.

Сосиски отварить. Огурцы нарезать небольшими ломтиками, а помидоры дольками. Сладкий перец, удалив плодоножку и семена, нашинковать.

Два блина положить на рабочий стол, застеленный пищевой пленкой, смазать чесночно-сырной смесью, затем на середину поместить третий блин. Его смазать той же смесью и распределить сверху огурцы и помидоры. Посолить, поперчить, добавить оставшийся майонез. Накрыть начинку остальными блинами, смазанными смесью чеснока и сыра, разложить соломку сладкого перца и сосиски, свернуть блины рулетом, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденное изделие, сняв пленку, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет блинный с форелью и творожным сыром

Филе форели слабосоленой – 200 г
Сыр творожный – 200 г
Зелень укропа – 10 г

Для теста:
Яйца – 3 шт.
Мука пшеничная – 400 г
Сахар – 20 г
Масло растительное – 60 мл
Молоко – 600 мл
Соль – 10 г

В теплое молоко при постоянном помешивании ввести просеянную муку, добавить взбитые яйца, соль, сахар, растительное масло, замесить тесто и испечь тонкие блины на сковороде большого диаметра.

Филе форели нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, отложить 2–3 веточки для украшения, а остальные мелко нарезать. Творожный сыр размять деревянной ложкой и смешать с измельченным укропом.

В прямоугольную форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой, выложить в несколько слоев блины внахлест, творожно-укропную массу и ломтики форели, затем завернуть, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 4 часа. Форму достать, снять пленку, накрыть блюдом и перевернуть на него содержимое. Приготовленный рулет нарезать порционными кусками и украсить отложенными веточками укропа.

Рулет блинный с сыром чеддер и семгой

Филе семги слабосоленой – 150 г
Сыр чеддер – 150 г
Зелень укропа и петрушки – 10 г

Для теста:
Яйца – 2 шт.
Мука пшеничная – 500 г
Сахар – 20 г
Сода – 5 г Масло растительное – 50 мл
Столовый уксус – 20 мл
Молоко – 1 л
Соль – 5 г

В теплое молоко при постоянном помешивании ввести просеянную муку, добавить взбитые яйца, соль, сахар, растительное масло, гашенную уксусом соду, замесить тесто и испечь 6 тонких блинов на сковороде большого диаметра.

Филе семги нарезать тонкими пластинками. Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и разобрать на веточки. Сыр разделить на небольшие кусочки.

Разместить все 6 блинов в 2 ряда внахлест так, чтобы получился квадрат, разложить на нем кусочки сыра, затем распределить пластинки рыбы так, чтобы они находились на некотором расстоянии друг от друга, закрыть начинку веточками петрушки и укропа только по ближнему краю, свернуть рулетом, обернуть его пищевой пленкой и убрать в холодильник на 8 часов. Охлажденный рулет, сняв пленку, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками.

Рулет блинный с копченым лососем

Филе лосося копченого – 200 г
Сметана – 150 г
Сок лимонный – 40 мл

Для теста:
Яйца – 2 шт.
Мука пшеничная – 120 г
Сахар – 5 г
Масло сливочное – 40 г
Масло растительное – 50 мл
Молоко – 180 мл
Соль по вкусу

В яйца постепенно подсыпать муку и взбить тесто. Тонкой струей влить теплое молоко и, продолжая взбивать, добавить растительное масло, соль, сахар. Вымесить тесто, накрыть его, оставить на 1 час, после чего испечь тонкие блины на сковороде, смазанной сливочным маслом.

Филе копченого лосося нарезать тонкими полосками. Лук промыть, срезать белые головки, зеленое перо выложить на бумажные салфетки и обсушить.

Готовые блины поместить на рабочий стол, застеленный пергаментной бумагой, смазать сметаной, распределить полоски лосося, сбрызнуть лимонным соком, свернуть рулетами, убрать в холодильник на 1 час.

Охлажденную закуску, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет блинный с кабачками и сыром

Кабачки – 400 г Сыр маскарпоне – 20 г
Сыр филадельфия – 40 г
Сыр пармезан – 60 г
Яйцо – 1 шт.
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для теста:
Яйцо – 1 шт.
Мука пшеничная – 150 г
Масло сливочное – 30 г
Масло растительное – 50 мл
Молоко – 300 мл
Соль – 5 г

Для соуса:
Сыр филадельфия – 40 г
Сыр пармезан – 20 г
Молоко – 50 мл
Листья базилика – 10 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для теста муку и соль залить теплым молоком, перемешать с помощью венчика до исчезновения комочков, затем ввести отдельно взбитое яйцо, снова вымесить и добавить растопленное сливочное масло. Еще раз перемешать тесто и испечь 6 блинчиков на большой сковороде, смазанной растительным маслом.

Сыры натереть на терке и соединить. Кабачки очистить, натереть на крупной терке, переложить в дуршлаг и отжать. Добавить сырную массу, яйцо, соль и перец, после чего смесь перемешать вилкой.

Блины разложить на рабочем столе, застеленном пергаментной бумагой, в виде прямоугольника, нанести на них приготовленную начинку из кабачков и сыра, свернуть рулетом, обернуть бумагой и поместить в разогретую до 180° С духовку на 30 минут.

Для приготовления соуса сыры натереть на терке, ввести в молоко, добавить измельченные листья базилика, соль, перец, перемешать, поставить на слабый огонь, довести до кипения и сразу снять с плиты.

Готовый рулет, сняв бумагу, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и полить горячим сырным соусом.

Рулет блинный со свеклой и орехами

Свекла – 200 г
Ядра орехов грецких – 100 г
Чеснок – 2–3 г
Майонез – 100 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для теста:
Яйцо – 1 шт.
Мука пшеничная – 300 г
Сахар – 40 г
Масло растительное – 50 мл
Молоко – 500 мл
Соль – 10 г

В теплое молоко при постоянном помешивании ввести просеянную муку, добавить взбитое яйцо, соль, сахар, растительное масло, замесить тесто и испечь 6 блинов на сковороде большого диаметра.

Свеклу отварить, очистить, натереть на мелкой терке, переложить в дуршлаг и отжать. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Грецкие орехи мелко нарубить. Свеклу соединить с чесноком и орехами, добавить майонез, соль и перец, после чего перемешать.

Блины разложить в 2 ряда внахлест на рабочем столе, застеленном пергаментной бумагой, в виде прямоугольника, распределить ровным слоем свекольноореховую начинку, свернуть рулетом, обернуть бумагой и убрать в холодильник на 4 часа.

Охлажденную закуску, сняв бумагу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты блинные с творогом и рисом

Яйца – 5 шт.
Рис отварной – 80 г
Творог – 50 г
Мука пшеничная – 150 г
Масло растительное – 40 мл
Молоко – 300 мл
Соль по вкусу

Просеянную муку насыпать горкой на рабочий стол, сделать в ней углубление, ввести 1 яйцо, 1 желток и влить 100 мл теплого молока. Полученную смесь перемешать венчиком, постепенно добавляя молоко, взбить тесто до однородной консистенции, влить 20 мл растительного масла и вымесить до густоты жидких сливок. Оставить тесто под крышкой на 30 минут, после чего испечь 4 блина на сковороде большого диаметра, предварительно смазанной 20 мл растительного масла.

Два яйца сварить очистить и нарубить. Оставшееся яйцо взбить. На каждый блин выложить ровными слоями поочередно отварной рис, затем рубленые яйца и творог, после чего свернуть рулетами, смазать взбитым яйцом и держать в разогретой до 180° С духовке 10 минут.

Готовые изделия остудить и выложить на блюдо.

Рулеты блинные с творогом и сахаром

Яйцо – 1 шт.
Творог – 200 г
Мука пшеничная – 400 г
Сахар – 120 г
Сметана – 60 г
Масло растительное – 60 мл
Молоко – 500 мл
Соль – 10 г

В теплое молоко всыпать, взбивая венчиком, просеянную муку, добавить 80 г сахара, яйцо, 20 мл растительного масла, соль и тщательно перемешать. Из приготовленного теста испечь на сковороде с разогретым оставшимся растительным маслом 6 блинов и выложить их в 2 ряда внахлест на рабочий стол, застеленный пищевой бумагой.

Творог соединить со сметаной и оставшимся сахаром и тщательно растереть. Полученной массой начинить блинчики и завернуть их. Готовые рулеты выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет блинный с ягодным желе

Блины – 6 шт.
Масса творожная – 200 г
Желе из ягод смородины красной – 100 г
Пудра сахарная – 20 г

Готовые блины поместить на рабочий стол, застеленный пергаментной бумагой, выложить на них творожную массу, сверху распределить желе из ягод смородины, затем свернуть все рулетом, обернуть пергаментной бумагой и убрать в холодильник на 1 час.

Охлажденное изделие выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и нарезать порционными кусками.

Рулеты блинные с вишней и сыром

Сыр творожный – 300 г
Шоколад молочный – 60 г
Пудра сахарная – 50 г
Сливки – 200 мл

Для теста:
Яйца – 2 шт.
Ягоды вишни – 100 г
Мука пшеничная – 80 г
Крахмал картофельный – 20 г
Разрыхлитель – 5 г
Сахар коричневый – 40 г
Масло растительное – 50 мл
Ликер шоколадный – 50 мл
Вода минеральная – 100 мл
Соль – 3 г

Вишню промыть, удалить косточки, а мякоть измельчить в блендере. В ягодное пюре ввести взбитые яйца, добавить соль, сахар, разрыхлитель и картофельный крахмал, затем энергично перемешать венчиком, всыпать просеянную муку и замесить тесто, влив растительное масло и шоколадный ликер. Полученную смесь развести минеральной водой, оставить на 20 минут, после чего испечь тонкие блинчики.

Для приготовления начинки творожный сыр размять. Сливки соединить с сахарной пудрой, взбить и перемешать с сырной массой. Молочный шоколад мелко нарубить. Сложить все 6 блинов в 2 ряда (друг на друга), промазывая каждый небольшим количеством приготовленной начинки. На верхние блины ее выложить больше, чем на нижние. Посыпать все шоколадом, оформить 2 рулета и убрать их в холодильник на 4 часа.

Охлажденные изделия выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет блинный с шоколадом

Мука пшеничная – 200 г
Мед – 100 г
Мак – 80 г
Шоколад – 100 г
Сахар – 40 г
Сода – 15 г
Масло растительное – 50 мл
Вода – 400 мл Соль по вкусу

В теплой воде растворить сахар и соль, добавить просеянную муку и мак, перемешать с помощью миксера, положить соду, влить 20 мл растительного масла, снова перемешать и испечь тонкие блины на сковороде, смазанной маслом.

Промазать каждый блин медом, положить друг на друга и свернуть рулетом. Плитку шоколада растопить на водяной бане. Готовый рулет выложить на блюдо и залить горячим шоколадом.

Рулет блинный с творогом и малиной

Яйца – 2 шт.
Малина – 200 г
Творог – 300 г
Мука пшеничная – 100 г
Мак – 400 г
Сахар – 100 г
Сахар ванильный – 10 г
Масло растительное – 50 мл
Сыворотка молочная – 500 мл
Соль по вкусу

В 250 мл молочной сыворотки ввести яйца, добавить соль, ванильный сахар и 20 г сахарного песка, всыпать муку, положить мак и тщательно вымесить массу до консистенции густой сметаны. Влить оставшуюся сыворотку и снова перемешать. В полученное тесто добавить растительное масло и испечь блины на раскаленной сковороде. Творог соединить с оставшимся сахаром и малиной и взбить смесь в блендере до однородного состояния.

Готовые блины поместить в 2 ряда внахлест на рабочий стол, застеленный пергаментной бумагой, распределить сверху ровным слоем творожно-ягодную начинку и свернуть рулетом. Готовое изделие выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет блинный с шоколадным кремом

Для теста:
Яйцо – 1 шт.
Мука пшеничная – 300 г
Сахар – 50 г
Соль – 10 г
Масло растительное – 60 мл
Молоко – 500 мл

Для заварного крема:
Яйца – 2 шт.
Порошок шоколадный – 120 г
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 150 г
Молоко – 400 мл

Взбить яйцо с сахаром, добавить соль и 20 мл молока и перемешать. Ввести муку и оставшееся молоко, снова вымесить. В полученное тесто влить растительное масло, перемешать еще раз до однородного состояния и испечь на раскаленной сковороде блины.

Для приготовления крема смешать в сотейнике яйца, сахар, молоко и шоколадный порошок, поставить на слабый огонь и варить до загустения, после чего положить сливочное масло, перемешать до полного его растворения и остудить. Готовые блины поместить в 2 ряда внахлест на рабочий стол, застеленный пергаментной бумагой, ровным слоем нанести на них шоколадный крем, свернуть рулетом, обернуть бумагой и убрать в холодильник на 8–10 часов.

Охлажденное изделие, сняв бумагу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет блинный с шоколадным соусом

Для теста:
Яйцо – 1 шт.
Творожок шоколадный – 200 г
Мука пшеничная – 400 г
Сахар – 40 г
Масло растительное – 20 мл
Молоко – 500 мл
Соль – 10 г

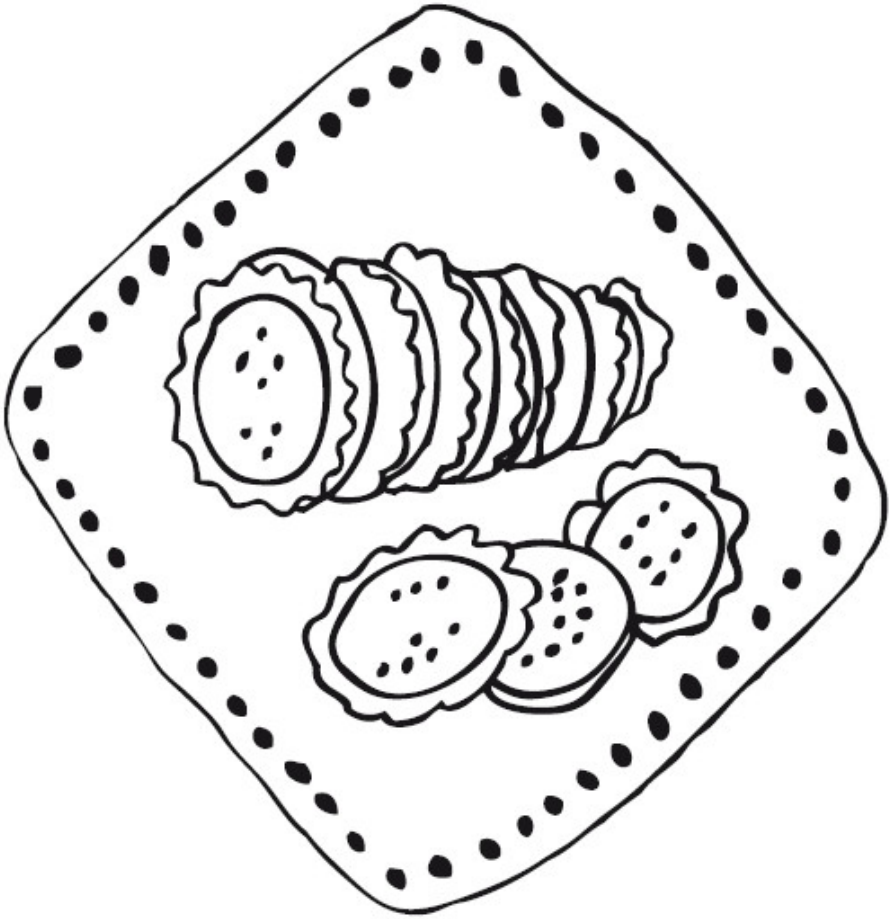
Для соуса:
Шоколад горький – 170 г
Фундук – 100 г
Сливки – 50 мл
Масло сливочное – 30 г
Молоко – 120 мл

Взбить яйцо с сахаром, добавить соль и 20 мл молока и перемешать. Ввести муку и оставшееся молоко, снова вымесить. В полученное тесто влить растительное масло, перемешать еще раз до однородного состояния и испечь на раскаленной сковороде большого диаметра блины.

Рабочий стол застелить пергаментной бумагой, выложить на нее внахлест блины и смазать их шоколадным творожком. Свернуть рулетом, обернуть бумагой и убрать в холодильник на 1 час.

Для приготовления соуса измельчить фундук в кофемолке, а шоколад натереть на терке. Молоко соединить со сливками, поставить на слабый огонь и дать закипеть. Ввести тертый шоколад и сливочное масло, всыпать измельченные орехи и перемешать до однородной консистенции.

Охлажденный рулет, сняв бумагу, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и полить шоколадным соусом.



Рулеты из теста и творога

Рулеты из дрожжевого теста с мясом

Для первой начинки:
Филе говядины – 500 г
Шампиньоны – 200 г
Лук репчатый – 120 г
Масло растительное – 50 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для второй начинки:
Брынза соленая – 200 г
Чеснок – 2–3 г
Масло сливочное – 150 г
Зелень укропа – 10 г

Для теста:
Мука пшеничная – 1 кг
Дрожжи сухие – 20 г
Яйца – 2 шт.
Сахар – 150 г
Маргарин – 200 г
Молоко – 300 мл
Масло растительное – 50 мл
Соль – 20 г

Дрожжи смешать с просеянной мукой, добавить соль, сахар, растопленный маргарин, влить теплое молоко, затем вымесить тесто, накрыть его хлопчатобумажным полотенцем и поставить в теплое место на 1–2 часа.

Для приготовления первой начинки мясо промыть, нарезать небольшими ломтиками, отварить, затем откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Грибы перебрать, промыть и измельчить. Репчатый лук очистить, нарубить, обжарить на сковороде в 50 мл растительного масла, затем добавить грибы, довести их вместе с луком до готовности, после чего ввести в смесь отварную говядину, посолить, поперчить и перемешать.

Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Для приготовления второй начинки брынзу и замороженное сливочное масло натереть на терке, соединить, добавить чеснок и зелень укропа и поместить в холодильник на 20 минут, не перемешивая.

Готовое тесто раскатать в 2 прямоугольных пласта, смазать

их 30 мл растительного масла, затем выложить на один приготовленную начинку из брынзы, на другой – мясо с грибами. Заготовки свернуть рулетами, защипнуть края, оставить на 30 минут, после чего сделать в нескольких местах проколы вилкой, смазать изделия взбитыми яйцами, переложить на противень, смазанный оставшимся растительным маслом, и поставить в разогретую до 220° С духовку на 10–15 минут.

Испеченные рулеты вынуть, остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из дрожжевого теста с куриным фаршем и капустой

Тесто дрожжевое – 700 г
Фарш куриный – 600 г
Капуста белокочанная – 600 г
Масло растительное – 100 мл
Зелень укропа – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить. Для приготовления начинки капусту нарезать квадратиками, обжарить на сковороде в 40 мл растительного масла до уменьшения объема в 2 раза, затем добавить фарш, посолить, поперчить и тушить, помешивая, до момента выделения сока, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь лишней жидкости, всыпать рубленый укроп, перемешать и остудить.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт, смазать 40 мл растительного масла, ровным слоем распределить сверху начинку, свернуть рулетом, защипнуть края, уложить в форму для запекания, смазанную оставшимся растительным маслом, и поставить в разогретую до 200° С духовку на 20–30 минут. Испеченный рулет остудить и нарезать порционными кусками.

Рулет из дрожжевого теста с грибами

Для начинки:
Грибы – 600 г
Лук репчатый – 100 г
Масло растительное – 50 мл
Соль – 5 г

Для теста:
Мука пшеничная – 450 г
Дрожжи сухие – 10 г
Сахар – 30 г
Масло растительное – 50 мл
Вода – 250 мл
Соль – 10 г

В теплой воде растворить дрожжи и сахар, добавить 100 г муки, перемешать и поставить в теплое место на 20 минут. В просеянную оставшуюся муку влить поднявшуюся опару, добавить соль и растительное масло, вымесить тесто, накрыть хлопчатобумажным полотенцем и выдерживать в теплом месте 30 минут.

Репчатый лук очистить, мелко нарезать, спассеровать на сковороде в растительном масле. Грибы перебрать, промыть, измельчить, переложить на сковороду с луком, посолить, перемешать, жарить на сильном огне до румяной корочки, затем снять с огня и остудить.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт, ровным слоем распределить сверху грибную начинку, свернуть рулетом, защипнуть края, переложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смочить водой, оставить на 30 минут, затем снова сбрызнуть водой и поставить в разогретую до 200° С духовку на 20–30 минут.

Испеченный рулет вынуть, сняв бумагу, еще раз смочить водой, остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из дрожжевого теста с капустой

Для начинки:
Капуста белокочанная – 1 кг
Яйца – 4 шт.
Маргарин – 70 г
Масло растительное – 60 мл.

Для теста:
Мука пшеничная – 400 г
Дрожжи сухие – 10 г
Яйца – 2 шт.
Сахар – 40 г
Маргарин – 100 г
Молоко – 200 мл
Соль – 10 г

Молоко подогреть, растворить в нем дрожжи и сахар, оставить в теплом месте на 30 минут, затем добавить соль. В просеянную муку влить поднявшуюся опару, ввести растопленный маргарин и яйца, после чего вымесить тесто, накрыть хлопчатобумажным полотенцем и выдерживать в теплом месте 2 часа.

Для приготовления начинки капусту нарезать квадратиками, опустить в кипящую воду, варить на слабом огне 2 минуты, затем откинуть на дуршлаг, отжать и обжаривать, помешивая, на сковороде в растительном масле 10 минут, после чего посолить и остудить. Яйца сварить, очистить и нарубить. К остывшей капусте добавить яйца и перемешать полученную массу. Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт, ровным слоем распределить сверху начинку, свернуть рулетом, защипнуть края, переложить на смазанный маргарином противень, оставить на 30 минут, затем сделать несколько проколов вилкой в разных местах и поставить в разогретую до 220° С духовку на 30–40 минут.

Испеченный рулет остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из дрожжевого теста с маком

Для первой начинки:
Яблоки – 200 г
Сахар – 60 г
Корица молотая по вкусу

Для второй начинки:
Мак – 100 г
Сахар – 100 г
Масло сливочное – 80 г
Молоко – 120 мл

Для теста:
Мука пшеничная – 320 г
Дрожжи сухие – 10 г
Яйца – 2 шт.
Сахар – 100 г
Молоко – 50 мл
Соль по вкусу

Яйца взбить. Молоко подогреть, ввести в него дрожжи, 20 г сахара, соль и яйца, затем перемешать.

В просеянную муку влить полученную смесь, вымесить тесто, накрыть его хлопчатобумажным полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.

Для приготовления первой начинки яблоки вымыть, разрезать пополам, извлечь сердцевину, снять кожицу, натереть мякоть на крупной терке, добавить оставшийся сахар, корицу и перемешать.

Для второй начинки молоко довести до кипения, всыпать промытый мак и варить на слабом огне, постоянно помешивая, 5–10 минут до полного выпаривания молока. После снять с плиты, добавить размягченное сливочное масло и сахар и тщательно растереть.

Готовое тесто раскатать в 2 прямоугольных пласта и смазать их оставшимся сливочным маслом. На один из них ровным слоем нанести начинку из яблок, а на другой – маковую.

Свернуть 2 рулета, защипнуть края, оставить на 30 минут, после чего сделать на изделиях проколы вилкой в нескольких местах, смазать взбитым яйцом, переложить на противень, смоченный холодной водой и поставить в разогретую до 180° С духовку на 20–30 минут. Испеченные рулеты вынуть, остудить и

разрезать на порции.

Рулет из дрожжевого теста с орехами

Для начинки:
Ядра орехов грецких – 300 г
Курага – 100 г
Сахар – 50 г

Для теста:
Мука пшеничная – 450 г
Дрожжи сухие – 15 г
Яйца – 3 шт.
Сахар – 40 г
Масло сливочное – 50 г
Масло растительное – 20 мл
Молоко – 100 мл
Соль, ванилин по вкусу

Одно целое яйцо взбить с 2 желтками, ванилином, солью и сахаром.

Сухие дрожжи смешать с просеянной мукой, добавить растопленное сливочное масло, влить теплое молоко, растительное масло и яичную смесь. Вымесить тесто, накрыть его хлопчатобумажным полотенцем и поставить в теплое место на 20 минут.

Ядра грецких орехов нарубить. Курагу промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и измельчить. Для приготовления начинки орехи соединить с курагой и сахаром и перемешать.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт, ровным слоем распределить сверху начинку, свернуть рулетом, защипнуть края и оставить на 20 минут. После сделать надрезы в нескольких местах, смазать изделие взбитым желтком, перенести на противень, застеленный пергаментной бумагой, и поставить в разогретую до 220° С духовку на 30–40 минут.

Испеченный рулет, сняв бумагу, остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из дрожжевого теста с орехами и белой глазурью

Для начинки:
Ядра орехов грецких – 500 г
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 20 г

Для теста:
Мука пшеничная – 500–600 г
Дрожжи сухие – 10 г
Яйца – 2 шт. Сахар – 40 г
Масло сливочное – 50 г
Молоко – 200 мл
Соль, ванилин по вкусу

Для глазури:
Пудра сахарная – 100 г
Масло сливочное – 20 г
Молоко – 30 мл

Яйца взбить. Молоко подогреть, ввести в него дрожжи, сахар, соль и яйца, затем перемешать. В просеянную муку влить полученную смесь, положить ванилин, вымесить тесто, накрыть его хлопчатобумажным полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. В течение этого времени обминать тесто 2–3 раза.

Для приготовления начинки грецкие орехи обжарить на сухой сковороде, затем остудить и нарубить, после чего добавить к ним размягченное сливочное масло, сахар и перемешать.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт, ровным слоем распределить сверху ореховую начинку, свернуть рулетом, защипнуть края и оставить на 30 минут. После сделать проколы вилкой в нескольких местах, смазать изделие взбитым яйцом, перенести на противень, застеленный пергаментной бумагой и поставить в разогретую до 220° С духовку на 40 минут.

Для приготовления глазури сливочное масло растопить в кастрюле, добавить сахарную пудру, влить теплое молоко, перемешать и остудить. Испеченный рулет вынуть из духовки, сняв бумагу, остудить, выложить на блюдо, полить глазурью и нарезать порционными кусками.

Рулет из дрожжевого теста с маком и миндалем

Для начинки:
Мак – 300 г Миндаль – 200 г
Сахар – 300 г Вода – 200 мл

Для теста:
Мука пшеничная – 300–400 г
Дрожжи сухие – 20 г
Яйца – 2 шт.
Сахар – 120 г
Маргарин сливочный – 120 г
Молоко – 100 мл
Соль – 5 г

Мак промыть, залить кипящей водой и оставить на 8–10 часов. Миндаль крупно нарезать.

Яйца взбить. Молоко подогреть, ввести в него дрожжи, сахар, соль и яйца, затем перемешать. В просеянную муку влить полученную смесь, добавить 100 г размягченного маргарина, вымесить тесто, накрыть его хлопчатобумажным полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.

Мак откинуть на сито, отжать и измельчить миксером. В кастрюлю с водой всыпать сахар, на слабом огне сварить сироп, ввести в него мак и миндаль, перемешать и оставить на некоторое время в тепле.

Готовое тесто выложить на рабочий стол, застеленный пергаментной бумагой, смазанной оставшимся маргарином, раскатать в прямоугольный пласт, ровным слоем распределить начинку, свернуть рулетом, обернуть бумагой и выдерживать 30 минут. После открыть сверху бумагу, сделать на изделии проколы вилкой в нескольких местах, перенести его на противень и поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 минут.

Испеченный рулет, сняв бумагу, остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из дрожжевого теста с миндалем

Для начинки:
Корица молотая – 10 г
Миндаль – 70 г
Сахар – 100 г
Масло сливочное – 60 мл.

Для теста:
Мука пшеничная – 400 г
Дрожжи сухие – 10 г
Яйца – 4 шт.
Сахар – 80 г
Маргарин сливочный – 80 г
Молоко – 50 мл

Три яйца взбить. Молоко подогреть, ввести в него дрожжи, сахар, соль и яйца, затем перемешать. В просеянную муку влить полученную смесь, добавить размягченный маргарин, вымесить тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Для приготовления начинки миндаль нарубить, а сливочное масло растопить. Сахар соединить с корицей и перемешать.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт, смазать его сливочным маслом с толчеными орехами, посыпать смесью сахара и корицы, свернуть рулетом, переложить на противень и оставить на 30 минут. Смазать изделие оставшимся яйцом, поставить в разогретую до 200° С духовку на 30–40 минут. Испеченный рулет остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из дрожжевого теста с творогом

Для начинки:
Творог – 250 г
Мед – 60 г
Для теста:
Мука пшеничная – 600 г
Дрожжи сухие – 10 г
Яйца – 3 шт.
Сахар – 80 г
Масло растительное – 40 мл
Молоко – 150 мл
Соль, орех мускатный молотый

Два яйца взбить, молоко подогреть. В 50 мл теплого молока ввести дрожжи, 10 г сахара, 10 г муки, перемешать и оставить на 15 минут. В просеянную муку влить полученную смесь, добавить соль, оставшийся сахар, мускатный орех и взбитые яйца, затем влить теплое молоко, вымесить тесто, накрыть его хлопчатобумажным полотенцем и поставить в теплое место на 30 минут.

Для приготовления начинки творог размять, добавить к нему мед и тщательно растереть эту смесь.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт, распределить сверху ровным слоем начинку, свернуть рулетом, соединить его концы так, чтобы получилось кольцо, и защипнуть их. Изделие перенести на противень, смазанный растительным маслом, сделать по кругу через каждые 3–4 см глубокие надрезы, вывернуть их наружу, затем прижать и расправить. Подготовленный рулет смазать оставшимся яйцом, оставить на 30 минут, затем поставить в разогретую до 200° С духовку на полчаса.

Испеченный рулет остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из слоеного теста с капустой и свининой

Тесто слоеное – 500 г
Филе свинины – 200 г
Капуста белокочанная – 300 г
Лук репчатый – 60 г
Морковь – 100 г
Помидор – 80 г
Желток яйца – 1 шт.
Масло растительное – 120 мл
Сахар – 5 г
Корица молотая – 5 г
Зелень укропа и петрушки, соль, перец черный молотый, специи по вкусу

Филе свинины промыть, нарезать небольшими брусочками, обжарить на сковороде в 80 мл растительного масла на сильном огне, затем посолить, поперчить, добавить специи и перемешать.

Капусту нашинковать. Репчатый лук очистить и крупно нарезать. Морковь очистить и натереть на крупной терке.

Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарезать. Овощи и зелень добавить к мясу и обжарить, периодически помешивая, на среднем огне.

Помидор обдать кипящей водой, снять кожицу, а мякоть нарезать ломтиками. После уменьшения объема содержимого сковороды в 2 раза, положить в нее помидоры, накрыть крышкой и тушить мясо с овощами 15 минут, затем посолить, посыпать корицей и сахаром и перемешать.

Слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт, распределить ровным слоем приготовленную начинку, свернуть рулетом, переложить на противень, смазанный оставшимся растительным маслом, нанести на поверхность взбитый желток, поставить в разогретую до 220° С духовку на 20–25 минут, после чего вынуть и немного остудить.

Готовый рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из слоеного теста с мясом и грибами

Тесто слоеное – 500 г
Фарш мясной – 250–300 г
Шампиньоны – 200 г
Лук репчатый – 60 г
Помидоры – 150 г
Чеснок – 1–2 г
Яйцо – 1 шт.
Мука пшеничная – 50 г
Семена кунжута – 40 г
Масло растительное – 80 мл
Зелень петрушки – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Репчатый лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в растительном масле. Шампиньоны промыть, нарезать тонкими пластинками, добавить к луку и прогревать 20 минут. Помидоры нарезать ломтиками, ввести в грибную смесь и обжарить. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку и приправить им основную массу. Фарш размять, переложить на сковороду с овощами и грибами, посолить, поперчить, перемешать и довести все до готовности. Зелень петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, нарубить, соединить с мясной начинкой и перемешать.

Слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт, распределить по нему начинку из фарша с грибами и свернуть рулетом. Перенести изделие на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазать взбитым яйцом, посыпать семенами кунжута, поставить в разогретую до 200° С духовку на 30 минут, после чего вынуть и немного остудить.

Готовый рулет выложить на блюдо и, сняв бумагу, нарезать порционными кусками.

Рулеты из слоеного теста с мясным фаршем и сыром

Тесто слоеное – 500 г
Фарш мясной – 400 г
Сыр твердых сортов – 100 г
Лук репчатый – 60 г Яйца – 2 шт.
Семена кунжута – 40 г
Масло растительное – 100 мл
Соль, перец черный молотый по вкусу

Фарш обжарить на сковороде в 60 мл растительного масла. Репчатый лук очистить, мелко нарезать, добавить к фаршу, готовить 10 минут, затем снять с огня и остудить. Ввести 1 яйцо, перемешать смесь, посолить фарш, поперчить и снова перемешать. Сыр натереть на терке.

Пласт теста выложить на смазанный оставшимся растительным маслом противень, сделать проколы вилкой в нескольких местах, распределить сверху приготовленную начинку, посыпать ее тертым сыром и свернуть все рулетом. Изделие смазать взбитым яйцом, посыпать семенами кунжута, поставить в разогретую до 200° С духовку на 30 минут, после чего вынуть и остудить.

Готовый рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из слоеного теста с фаршем и морковью

Тесто слоеное – 500 г
Фарш куриный – 500 г
Лук репчатый – 60 г
Морковь – 100 г Помидор – 80 г
Сыр твердых сортов – 150 г
Яйцо – 1 шт.
Масло растительное – 100 мл
Соль по вкусу

Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Морковь очистить, натереть на мелкой терке, соединить с луком и спассеровать на сковороде в 50 мл растительного масла. Добавить куриный фарш, посолить, жарить до готовности, после чего снять с огня и остудить. Сыр натереть на терке. Помидор нарезать тонкими ломтиками.

Слоеное тесто раскатать, разделить на 6 частей, смазать их половиной взбитого яйца, выложить сначала куриный фарш, затем – ломтики помидора, посыпать тертым сыром, свернуть рулетами и переложить на противень, смазанный оставшимся растительным маслом. Изделия обмазать еще раз яйцом, поставить в разогретую до 220˚ С духовку на 30 минут, после чего вынуть и немного остудить.

Готовые рулеты подать на стол горячими.

Рулет из слоеного теста с консервированным тунцом

Тесто слоеное – 400 г
Тунец консервированный – 350 г
Яйцо – 1 шт.
Мука пшеничная – 20 г
Масло сливочное – 20 г
Масло растительное – 30 мл
Сметана – 50 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Кусочки тунца, вынув из консервной банки и слив масло, слегка размять вилкой, соединить с взбитым яйцом и поперчить. Все перемешать.

Слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт в одном направлении, распределить ровным слоем приготовленную начинку, свернуть рулетом, переложить в форму для выпечки, смазанную растительным маслом и посыпанную мукой (10 г), поставить в разогретую до 200° С духовку на 25 минут, после чего вынуть и остудить.

Для приготовления соуса сливочное масло растопить в сотейнике, всыпать муку, поставить на огонь, варить не более 1 минуты, затем посолить, поперчить, снять с огня, влить сметану и перемешать.

Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и полить приготовленным соусом.

Рулет из слоеного теста с яблоками и изюмом

Для начинки:
Яблоки – 1 кг
Изюм – 80 г
Сухари панировочные – 60 г
Масло сливочное – 120 г
Масло растительное – 20 мл
Сок лимонный – 80 мл
Миндаль молотый – 100 г
Корица молотая – 10 г
Сахар ванильный по вкусу

Для теста:
Мука пшеничная – 500 г
Масло сливочное – 350 г
Вода – 250 мл
Соль по вкусу

Растопить 80 г сливочного масла на водяной бане, остальное убрать в холодильник. Муку просеять, часть ее смешать с солью, затем тонкой струйкой влить растопленное сливочное масло и воду и вымесить однородное тесто. Посыпать его половиной оставшейся муки, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 45 минут. Охлажденное масло размять скалкой в пласт. В центре теста сделать крестообразный надрез и раскрыть его в виде цветка. Края тонко раскатать. В центр положить пласт сливочного масла и завернуть тесто в виде конверта. Поверхность заготовки посыпать мукой, слегка отбить скалкой, затем раскатать в прямоугольный пласт движениями в одном направлении, после чего сложить в 3 слоя, прижать края, снова отбить и раскатать – на этот раз в противоположном направлении. Полученную заготовку снова сложить в 3 слоя, обернуть пищевой бумагой и убрать в холодильник на 1 час. После чего обработать тесто аналогичным образом еще 3–4 раза, раскатывая его в противоположных направлениях и охлаждая.

Для приготовления начинки яблоки разделить пополам, удалив сердцевину и сняв кожицу, нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком. Добавить к яблокам промытый изюм и молотый миндаль и тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, переложить на

пергаментную бумагу, смазать 60 г растопленного сливочного масла, посыпать корицей, ванильным сахаром и панировочными сухарями, выложить на него яблочную начинку и свернуть рулетом. Изделие перенести на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 220° С духовку на 30 минут. Во время приготовления периодически поливать рулет оставшимся растопленным сливочным маслом. Затем вынуть и немного остудить.

Рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из слоеного теста с бананами и персиками

Тесто слоеное – 500 г
Яблоко – 80 г
Бананы – 200 г
Персики – 200 г
Черешня – 100 г
Яйцо – 1 шт.

Яблоки вымыть, разделить пополам, удалив сердцевину и сняв кожицу, некрупно нарубить. Бананы очистить и нарезать кубиками.

Персики опустить сначала в кипящую воду, затем – в холодную, после чего снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. Мякоть персиков нарезать маленькими ломтиками. Черешню промыть, переложить на бумажные салфетки, обсушить и вынуть косточки. Подготовленные ингредиенты соединить и перемешать.

Слоеное тесто раскатать в одном направлении, выложить часть начинки, слегка завернуть один край пласта, положить на него оставшиеся фрукты и ягоды и завернуть другой край. После соединить их и защипнуть. Рулет переложить на противень, смазать взбитым яйцом, поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 минут, после чего вынуть и немного остудить.

Готовое изделие выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из слоеного теста с мармеладом и миндалем

Тесто слоеное – 300 г
Мармелад абрикосовый – 250 г
Миндаль – 100 г
Желток яйца – 1 шт.
Мука пшеничная – 40 г
Вода – 50 мл

Для помадки:
Мука кукурузная – 20 г
Сахар – 120 г
Масло сливочное – 20 г
Херес – 100 мл
Молоко – 250 мл
Цедра апельсиновая – 10 г
Корица молотая – 10 г
Вода – 50 мл

Мармелад нарезать небольшими кусочками. Миндаль растереть в деревянной ступке и смешать с мармеладом.

Слоеное тесто раскатать на столе, посыпанном мукой, в прямоугольный пласт размером 28 х 35 см, распределить по нему ровным слоем мармеладно-ореховую смесь и свернуть рулетом.

Сделать на его поверхности небольшие надрезы, перенести изделие на противень, смоченный холодной водой, поставить в разогретую до 200° С духовку на 30 минут, после чего дать остыть.

Молоко влить в кастрюлю, добавить сахар, апельсиновую цедру, сливочное масло, молотую корицу и херес, поставить на слабый огонь, варить 3 минуты, ввести кукурузную муку, растворенную в теплой воде, довести смесь до кипения, держать на огне 5 минут, постоянно помешивая, после чего слегка остудить и извлечь цедру.

Остывший рулет выложить на блюдо и полить теплой помадкой.

Рулет из слоеного теста с творогом и курагой

Тесто слоеное – 500 г
Творог – 500 г
Изюм – 80 г
Курага – 200 г
Яйцо – 1 шт.
Масло сливочное – 20 г
Сахар – 100 г

Изюм и курагу промыть, залить горячей водой, оставить на 15 минут, после чего откинуть на дуршлаг. Курагу нарезать маленькими кусочками. Творог размять, соединить с сухофруктами, затем перемешать полученную массу.

Слоеное тесто раскатать в одном направлении, распределить по нему начинку, посыпать ее сахаром и свернуть все рулетом. Изделие покрыть взбитым яйцом, перенести на противень, смазанный маслом, поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 минут, после чего вынуть и немного остудить. Готовый рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из песочного теста с грецкими орехами и ванилином

Ядра орехов грецких – 200 г
Сахар – 100 г
Белки яиц – 2 шт
Ванилин – 2 г
Масло растительное – 30 мл.

Для теста:
Мука пшеничная – 300 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 100 г
Ванилин – 2 г
Масло сливочное – 200 г

Для приготовления теста положить сливочное масло в просеянную муку (180 г) и нарубить до образования рассыпчатой массы. Отдельно взбить с помощью миксера яйцо с сахаром, ввести его в масляно-мучную смесь, добавить ванилин, вымесить однородное тесто и придать ему форму шара. Посыпать мукой, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и убрать в холодильник на 1 час.

Грецкие орехи обжаривать в разогретой до 180˚ С духовке 10 минут, после чего вынуть, немного остудить и пропустить через мясорубку. Сахар измельчить в кофемолке, соединить полученную пудру с яичными белками и ванилином в отдельной посуде и взбить с помощью миксера. Белковую массу тщательно перемешать с измельченными грецкими орехами и отделить четвертую часть этой смеси.

Охлажденное тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт, выложить на него ровным слоем большую часть приготовленной ореховой начинки, свернуть рулетом, перенести на противень, смазанный растительным маслом, и поставить в разогретую до 180˚ С духовку на 40 минут. Затем изделие достать, покрыть оставшейся начинкой, снова поместить в духовку и прогревать 5 минут. Готовый рулет остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из песочного теста с грецкими орехами и сахарной пудрой

Тесто песочное – 1 кг
Ядра орехов грецких – 250 г
Яйцо – 1 шт.
Белки яиц – 2 шт.
Пудра сахарная – 100 г
Масло растительное – 30 мл
Ванилин по вкусу

Для приготовления начинки 200 г грецких орехов обжарить на сухой сковороде или в духовке и пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить ванилин и 80 г сахарной пудры. Отдельно взбить 2 белка, ввести в ореховую массу и перемешать.

Песочное тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт, распределить по нему ровным слоем начинку, свернуть рулетом и перенести его на противень, смазанный растительным маслом. Изделие смазать яйцом, посыпать оставшимися измельченными грецкими орехами, поставить в разогретую до 180° С духовку на 40 минут, после чего вынуть и немного остудить.

Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Рулет из песочного теста с орехами и ликером

Ядра орехов лесных – 200 г
Сахар – 100 г
Яйца – 2 шт.
Сливки – 80 мл
Ликер (ром) – 20 мл
Масло растительное – 30 мл
Для теста:
Мука пшеничная – 300 г
Яйцо – 1 шт. Сахар – 100 г
Сахар ванильный – 20 г
Разрыхлитель – 10 г
Масло сливочное – 120 г
Молоко – 50 мл
Соль – 3 г
Для глазури:
Сливки – 40 мл
Пудра сахарная – 150 г
Ванилин – 3 г

Для приготовления теста муку просеять на стол горкой, сделать в ней углубление, ввести в него сахар, яйцо и молоко, выложить по краю нарезанное кубиками сливочное масло, после чего вымесить тесто, придать ему форму шара, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1 час.

Орехи обжарить до светло-коричневого цвета, немного остудить, пропустить через мясорубку, добавить сахар, взбитые яичные белки, влить ликер (ром) и 50 мл сливок и тщательно перемешать. Отдельно сливки растереть с желтками и разделить эту смесь на 2 части.

Охлажденное тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт, распределить по нему ровным слоем ореховую начинку, смазать края частью сливочно-желтковой смеси, свернуть рулетом и слегка согнуть его, придав форму полукруга. Изделие перенести на противень, смазанный растительным маслом, сделать сверху неглубокие надрезы в виде зигзага, покрыть оставшимися сливками с желтками, поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 минут, после чего вынуть и немного остудить.

Сливки для глазури соединить с сахарной пудрой и ванилином и растереть до однородного состояния. Теплый рулет

выложить на блюдо и полить полученной глазурью.

Рулет из песочного теста с сухофруктами и вареньем

Сухофрукты (курага, чернослив, изюм) – 300 г
Варенье из любых ягод – 100 г
Сахар – 20 г
Корица молотая – 10 г
Коньяк – 20 мл
Яйцо – 1 шт.
Масло растительное – 30 мл

Для теста:
Мука пшеничная – 300–400 г
Сахар – 130 г
Сахар ванильный – 10 г
Разрыхлитель – 10 г
Сметана – 200 г
Масло сливочное – 100 г

Сметану соединить с размягченным маслом и ванильным сахаром, всыпать 100 г сахарного песка, добавить разрыхлитель и просеянную муку и вымесить тесто. Обернуть его пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1 час.

Курагу, изюм и чернослив промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить, нарезать мелкими кусочками, залить их смесь коньяком и оставить на 1 час. Затем добавить сахар и корицу, после чего перемешать.

Охлажденное тесто разделить на 2 части и раскатать их в тонкие прямоугольные пласты. На первый выложить ровным слоем варенье, на второй – начинку из сухофруктов, свернуть рулетами и защипнуть края.

Изделия перенести на противень, смазанный растительным маслом, переплести косичкой, смазать взбитым яйцом, посыпать оставшимся сахаром и поставить в разогретую до 180° С духовку на 40 минут, после чего вынуть и немного остудить. Теплый рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из песочного теста с шоколадом

Шоколад темный (горький) – 100 г
Мука пшеничная – 300 г
Разрыхлитель – 10 г
Сахар – 50 г
Масло сливочное – 50 г
Молоко – 120 мл

Сливочное масло нарубить. Муку просеять, смешать с разрыхлителем, сахаром и кусочками масла и растереть в крошку. Затем собрать горкой, сделать углубление, влить 100 мл молока, перемешать ножом до однородного состояния, обмять и придать тесту форму овала или шара.

Шоколад нарезать небольшими кусками. Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт, распределить по нему шоколад, свернуть рулетом, переложить в форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой, сбрызнуть оставшимся молоком, поставить в разогретую до 180° С духовку на 30 минут, после чего вынуть и немного остудить.

Остывший рулет, сняв бумагу, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из песочного теста с маком

Мак – 50 г
Мука пшеничная – 200 г
Яйцо – 1 шт. Сахар – 50 г
Сода – 2 г
Масло сливочное – 100 г
Масло растительное – 30 мл
Вода – 100 мл
Соль – 2 г

Сливочное масло растопить, немного охладить, ввести яйцо, влить воду, всыпать просеянную муку (180 г), добавить соду и вымесить тугое тесто. Выложить его на рабочий стол, посыпанный мукой, и раскатать в прямоугольный пласт.

Заготовку для рулета смазать растительным маслом, равномерно посыпать сахаром и маком, затем завернуть и защипнуть края. Изделие поставить в разогретую до 180° С духовку на 30 минут, после чего вынуть и немного остудить. Остывший рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из песочного теста с абрикосовым повидлом

Повидло абрикосовое – 100 г
Орехи лесные – 50 г
Мука пшеничная – 350 г
Яйцо – 1 шт.
Мед – 20 г
Сахар – 80 г
Сахар ванильный – 10 г
Разрыхлитель – 10 г
Цедра лимонная – 15 г
Пудра сахарная – 20 г
Сметана – 50 г
Масло сливочное – 80 г
Сок лимонный – 50 мл

Размягченное сливочное масло растереть с сахарным песком, сметаной и ванильным сахаром, затем добавить тертую цедру лимона, влить сок, ввести яйцо и перемешать.

Ядра орехов нарубить, смешать с медом, соединить с основой для теста, всыпать просеянную муку с разрыхлителем, после чего вымесить.

Полученное крутое тесто обернуть пищевой пленкой и убрать в морозильную камеру холодильника на 15 минут. После этого раскатать в прямоугольный пласт, нанести на него ровным слоем абрикосовое повидло и свернуть рулетом.

Изделие переложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 250° С духовку на 20 минут, после чего вынуть и немного остудить.

Остывший рулет выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и нарезать порционными кусками.

Рулет из бисквитного теста со сливовым вареньем

Варенье сливовое – 300 г
Мука пшеничная – 250 г
Яйца – 4 шт.
Сахар – 200 г
Пудра сахарная – 30 г

Яйца взбить в пену, добавить сахар, снова взбить, ввести просеянную муку и обработать тесто с помощью миксера. Вылить заготовку для бисквита на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 минут, после чего вынуть и немного остудить.

На испеченный корж, сняв с него бумагу, нанести ровным слоем сливовое варенье и свернуть рулетом. Готовое изделие выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и нарезать порционными кусками.

Рулет из бисквитного теста с маслом и сгущенным молоком

Молоко сгущенное вареное – 300 г
Мука пшеничная – 250 г
Яйца – 2 шт.
Сахар – 200 г
Шоколад темный – 30 г
Масло сливочное – 100 г
Молоко – 100 мл
Сода – 10 г

Для приготовления теста растопить сливочное масло, всыпать сахар, влить молоко, ввести яйца, затем перемешать, добавить просеянную муку с содой и довести тесто с помощью миксера до однородного состояния.

Заготовку для бисквита вылить на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 минут, после чего вынуть из духовки и немного остудить.

На испеченный корж ровным слоем нанести вареное сгущенное молоко и свернуть рулетом.

Изделие выложить на блюдо, сняв бумагу, посыпать толченым шоколадом и нарезать порционными кусками.

Рулет из бисквитного теста со сгущенным молоком и грецкими орехами

Для начинки:
Молоко сгущенное вареное – 100 г
Ядра орехов грецких – 100 г
Пудра сахарная – 30 г

Для теста:
Мука пшеничная – 250 г
Яйца – 4 шт.
Сахар – 200 г

Белки отделить от желтков. Последние соединить с сахаром и взбить.

Отдельно взбить белки и соединить их с желтками. Добавить просеянную муку и вымесить до однородного состояния.

Готовое тесто вылить на противень, застеленный пергаментной бумагой, разровнять поверхность, поставить в разогретую до 200° С духовку на 10–15 минут, после чего вынуть и остудить.

Для приготовления начинки ядра грецких орехов мелко нарубить и смешать со сгущенным молоком. Остывший корж, сняв бумагу, смазать частью приготовленной начинки, дать пропитаться, затем выложить оставшуюся начинку из сгущенного молока и орехов и свернуть рулетом.

Готовое изделие нарезать порционными кусками и посыпать сахарной пудрой.

Рулет из бисквитного теста со сливочным кремом

Для теста:
Мука пшеничная – 100 г
Яйца – 5 шт.
Сахар – 120 г
Сахар ванильный – 20 г
Крахмал – 30 г
Вода – 100 мл
Сода – 2 г

Для крема:
Лимон – 1 шт.
Сахар ванильный – 30 г
Желатин – 10 г
Сливки – 400 мл
Сок лимонный – 100 мл
Пудра сахарная – 100 г

У одного яйца отделить желток и соединить его с оставшимися яйцами. Взбить их миксером, влить тонкой струйкой воду, снова взбить, затем добавить 100 г сахара-песка и ванильный сахар, взбить еще раз, после чего ввести просеянную муку, смешанную с содой и крахмалом. Полученную массу энергично перемешивать венчиком в направлении сверху вниз до однородного состояния.

Готовое тесто переложить в форму для запекания, выстеленную пергаментной бумагой, разровнять поверхность и поставить в разогретую до 180° С духовку на 10–15 минут. Испеченный корж перенести на рабочий стол, застеленный влажным хлопчатобумажным полотенцем и посыпанный сахаром, предварительно сняв бумагу, и дать остыть.

Для приготовления крема желатин замочить в холодной воде. Лимонный сок нагреть на слабом огне, ввести в него разбухший желатин и остудить. Сливки взбить с 60 г сахарной пудры и снятой с лимона мелкой теркой цедрой, после чего влить желатин и взбить.

На остывший корж выложить ровным слоем приготовленный крем, свернуть рулетом и убрать в холодильник на 2 часа.

Охлажденное изделие нарезать порционными кусками и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Рулет из бисквитного теста с масляным кремом

Для теста:
Мука пшеничная – 50 г
Разрыхлитель – 15 г
Сахар – 200 г
Яйца – 4 шт.
Крахмал картофельный – 50 г
Порошок какао – 60 г
Масло растительное – 40 мл
Вода – 50 мл Соль – 2 г
Для крема:
Молоко сгущенное вареное – 400 г
Масло сливочное – 200 г
Сахар ванильный – 10 г
Шоколад темный – 100 г
Сок лимонный – 20 мл

Белки яиц отделить от желтков. Последние соединить с сахаром, влить воду, взбить миксером, затем добавить просеянную муку, разрыхлитель, крахмал и какао, после чего тщательно перемешать смесь до однородного состояния. Белки взбить отдельно с солью, ввести их в тесто и перемешать. Заготовку для бисквита вылить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом, поставить в разогретую до 200° С духовку на 10–20 минут, после чего вынуть, свернуть рулетом вместе с бумагой и остудить.

Для приготовления крема соединить сливочное масло со сгущенным молоком, добавить ванильный сахар и все тщательно растереть.

Остывший рулет аккуратно развернуть, сняв пергаментную бумагу, сбрызнуть лимонным соком, распределить по нему ровным слоем часть крема, снова свернуть смазать кремом, посыпать толченым шоколадом и убрать в холодильник на 30 минут.

Рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из бисквитного теста со сметаной и сахаром

Для начинки:
Сметана – 400 г
Сахар – 150 г
Пудра сахарная – 50 г

Для теста:
Мука пшеничная – 250 г
Яйца – 3 шт.
Сахар – 100 г
Мед – 50 г
Сода – 3 г
Уксус столовый – 10 мл
Масло растительное – 40 мл

Яйца с сахаром взбить миксером, добавить мед, гашенную уксусом соду и перемешать. В просеянную муку ввести при постоянном помешивании яичную смесь и тщательно вымесить до однородности.

Готовое тесто вылить на противень, смазанный растительным маслом, разровнять и поставить в разогретую до 200° С духовку на 5 минут.

Для приготовления начинки сметану соединить с сахаром и перемешать до полного растворения последнего. Испеченный корж покрыть ровным слоем начинки и свернуть рулетом.

Изделие выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Рулет из бисквитного теста с творожным кремом

Для теста:
Мука пшеничная – 150 г
Разрыхлитель – 5 г
Сахар – 150 г
Яйца – 5 шт.
Сироп ягодный – 200 мл
Вода – 80 мл

Для крема:
Сметана – 400 г
Творог зернистый – 200 г
Ванилин – 1,5 г
Загуститель – 20 г
Сахар по вкусу

Белки яиц отделить от желтков. Последние соединить с сахаром и сиропом, взбить миксером, ввести просеянную муку с разрыхлителем и снова энергично перемешать. Белки взбить с водой, соединить с основой для теста и довести до однородного состояния.

Готовое тесто вылить на противень, застеленный пергаментной бумагой, разровнять, поставить в разогретую до 200° С духовку на 8–10 минут, после чего вынуть, пропитать ягодным сиропом, свернуть рулетом и оставить на 15 минут.

Для приготовления крема сметану взбить с ванилином, сахаром и загустителем, добавить зернистый творог и тщательно растереть. Остывший рулет развернуть, сняв пергаментную бумагу, нанести на него крем и снова свернуть.

Изделие выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из бисквитного теста с фруктовой начинкой

Для начинки:
Яблоки – 120 г
Апельсин – 100 г
Сахар – 60 г
Коньяк – 20 мл
Вода – 80 мл

Для теста:
Мука пшеничная – 200 г
Сахар – 200 г
Яйца – 4 шт.
Пудра сахарная – 30 г
Масло растительное – 40 мл
Соль – 2 г

Для крема:
Сливки – 250 мл
Пудра сахарная – 100 г
Загуститель – 10 г

Для глазури:
Кофе молотый – 60 г
Сахар – 80 г
Масло сливочное – 60 г

Яблоки, удалив сердцевину и кожицу, нарезать крупными дольками. Апельсин очистить, разобрать на дольки, выбрав семена, переложить вместе с яблоками в кастрюлю, засыпать сахаром, залить водой, поставить на слабый огонь и варить 3 минуты. Затем содержимое кастрюли остудить, измельчить в блендере, влить коньяк и перемешать.

Для приготовления крема сливки охладить, взбить миксером, добавить сахарную пудру и загуститель, затем перемешать ложкой и поставить в холодильник на 30 минут.

Для глазури соединить кофе с сахаром и сливочным маслом и тщательно растереть до однородного состояния.

Белки отделить от желтков. Последние соединить с сахаром и растереть добела. Отдельно взбить миксером белки с солью, ввести их в желтковую массу и перемешать. В просеянную муку

добавить основу для бисквита и довести до однородного состояния. Готовое тесто вылить на противень, смазанный растительным маслом, разровнять поверхность, поставить в разогретую до 170° С духовку на 10–15 минут, после чего вынуть и остудить. Остывший корж покрыть фруктовой начинкой, смазать кремом из сливок и свернуть рулетом.

Готовое изделие выложить на блюдо швом вниз, нарезать порционными кусками и полить кофейной глазурью.

Рулет из бисквитного теста с орехами и повидлом

Для начинки:
Цукаты – 150 г
Изюм – 150 г
Ядра орехов грецких – 150 г
Повидло – 100 г
Пудра сахарная – 100 г
Ванилин по вкусу

Для теста:
Мука пшеничная – 100 г Яйца – 5 шт.
Пудра сахарная – 100 г

Белки отделить от желтков и взбить миксером. Желтки соединить с сахарной пудрой и растереть добела, затем всыпать просеянную муку и ввести взбитые белки, после чего полученную массу перемешать. Готовое тесто вылить на противень, застеленный пергаментной бумагой, разровнять, поставить в разогретую до 200° С духовку на 5–10 минут, после чего вынуть, сняв бумагу, свернуть рулетом и остудить.

Для приготовления начинки ядра грецких орехов растолочь, соединить с цукатами, изюмом и повидлом и перемешать. Остывший рулет развернуть, распределить по нему начинку, снова свернуть и посыпать смесью из сахарной пудры и ванилина.

Готовое изделие выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из бисквитного теста с фундуком

Для теста:
Мука пшеничная – 130 г
Яйца – 3 шт.
Сахар – 150 г
Разрыхлитель – 5 г
Вода – 60 мл
Ванилин по вкусу

Для крема:
Фундук – 50 г
Молоко сгущенное вареное – 50 г
Мука пшеничная – 20 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 20 г
Шоколад – 50 г
Молоко – 150 мл

Для приготовления теста белки отделить и взбить миксером с 70 г сахара. Желтки соединить с оставшимся сахаром и растереть добела.

Желтковую массу смешать с белковой, добавить просеянную муку с разрыхлителем и ванилин, после чего полученную смесь перемешать, влить кипящую воду и вымесить тесто. Вылить его на противень, застеленный пергаментной бумагой, разровнять, поставить в разогретую до 180° С духовку на 10–15 минут, после чего вынуть и остудить.

Яйцо соединить с мукой, сахаром и молоком, взбить полученную смесь в миксере, перелить в кастрюлю, поставить на слабый огонь, варить, помешивая, 3–4 минуты, затем снова взбить. К полученной массе добавить измельченные ядра фундука, сгущенное молоко и тщательно перемешать.

Остывший рулет равномерно покрыть кремом, свернуть рулетом и убрать в холодильник на 30 минут.

Охлажденное изделие выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и посыпать тертым шоколадом.

Рулет из бисквитного теста с мороженым

Для начинки:
Мороженое ванильное – 700 г
Корица молотая – 5 г

Для теста:
Мука пшеничная – 150 г
Яйца – 4 шт.
Порошок какао – 150 г
Сахар – 150 г
Разрыхлитель – 10 г
Корица молотая – 5 г
Ванилин – 6 г
Соль – 5 г
Порошок какао – 40 г
Для украшения:
Сливки – 200 мл
Сахар – 50 г
Шоколад – 60 г

Просеянную муку соединить с разрыхлителем, добавить соль, какао и корицу и перемешать. Белки отделить и взбить миксером с 50 г сахара. Отдельно взбить желтки с ванилином и оставшимся сахаром.

Ввести в муку сначала желтковую, затем белковую массу и тщательно вымесить до однородного состояния. Готовое тесто вылить на противень, застеленный пергаментной бумагой, разровнять, поставить в разогретую до 190° С духовку на 10–15 минут.

Испеченный корж, сняв бумагу, переложить на рабочий стол, застеленный хлопчатобумажным полотенцем, посыпанным какао-порошком, свернуть рулетом вместе с полотенцем и оставить на 1 час.

В мягкое мороженое добавить корицу и перемешать. Остывший рулет развернуть, убрав полотенце, распределить начинку из мороженого, снова свернуть и поместить в морозильную камеру холодильника на 4 часа.

Охлажденное изделие выложить на блюдо, покрыть взбитыми с сахаром сливками и украсить ломтиками шоколада.

Рулет из бисквитного теста с клубникой и сливками

Для начинки:
Клубника (с ягодами одного размера) – 400 г
Сливки – 400 мл
Желатин – 40 г
Сахар ванильный – 15 г

Для теста:
Мука пшеничная – 60 г
Яйца – 3 шт. Сахар – 120 г
Сахар ванильный – 15 г
Крахмал картофельный – 60 г
Вода – 60 мл Сода – 3 г

Яйца соединить с водой, взбить и, не останавливаясь, осторожно ввести в них сахарный песок (100 г) и ванильный сахар. Просеянную муку смешать с крахмалом и содой, соединить со взбитыми яйцами и довести до однородного состояния. Готовое тесто вылить на противень, застеленный пергаментной бумагой, хорошо разровнять и поставить в разогретую до 180° С духовку на 10–15 минут. Испеченный корж вынуть из духовки, сняв бумагу, переложить на рабочий стол, застеленный хлопчатобумажным полотенцем, посыпанным сахаром, свернуть рулетом вместе с полотенцем и оставить на 1 час.

Ягоды клубники промыть, выложить на бумажные салфетки и обсушить. Желатин залить холодной водой, оставить на 10 минут, затем растворить в 50 мл горячей воды. Сливки взбить, ввести в них тоненькой струйкой желатин и ванильный сахар, затем перемешать смесь. Треть взбитых сливок оставить для украшения, оставшуюся часть соединить с клубникой.

Остывший рулет развернуть, сняв полотенце, нанести на него начинку из клубники со сливками и снова свернуть. Готовое изделие выложить на блюдо и покрыть взбитыми сливками.

Рулет из бисквитного теста с малиной и сливками

Для начинки:
Малина – 200 г
Сливки – 300 мл
Желтки яиц – 2 шт.
Желатин – 10 г
Сахар – 50 г
Шампанское – 100 мл

Для теста:
Мука пшеничная – 70 г
Разрыхлитель – 10 г
Яйца – 4 шт.
Сахар – 100 г
Крахмал картофельный – 50 г
Порошок какао – 20 г
Вода – 50 мл

Для украшения:
Малина – 60 г
Сливки – 120 мл
Листья мяты перечной – 10 г

Для приготовления теста белки отделить от желтков. Белки взбить миксером с 30 г сахара. Отдельно с горячей водой взбить желтки, добавить к ним оставшийся сахар и снова энергично перемешать. Белковую массу соединить с желтковой. Муку смешать с крахмалом, разрыхлителем и какао, просеять через сито в яичную смесь и вымесить до однородного состояния. Готовое тесто выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, разровнять, поставить в разогретую до 200° С духовку на 10–12 минут.

Испеченный корж вынуть, сняв бумагу, переложить на рабочий стол, застеленный хлопчатобумажным полотенцем, свернуть вместе с ним рулетом и оставить на 1 час. Желатин замочить в воде и оставить для набухания. Для начинки желтки яиц растереть добела с сахаром, поставить на водяную баню, взбить, затем влить шампанское и растворить в нем желатин. Снять смесь с огня и остудить до желеобразного состояния. Сливки взбить миксером, перемешать с полученной массой и

ягодами малины.

Остывший рулет развернуть, убрав полотенце, покрыть начинкой из малины со сливками, снова свернуть и поместить в холодильник на 3 часа. Охлажденное изделие выложить на блюдо, украсить взбитыми сливками, ягодами малины и листьями мяты.

Рулет из пресного теста с бараниной и картофелем

Для начинки:
Баранина – 500 г
Картофель – 180 г
Лук репчатый – 300 г
Помидоры черри – 100 г
Масло сливочное – 100 г
Соль, перец черный молотый и специи по вкусу

Для теста:
Мука пшеничная – 500 г
Яйцо – 1 шт.
Масло растительное – 60 мл
Вода – 100 мл
Соль – 5 г

Соединить просеянную муку и соль, ввести яйцо, влить воду и растительное масло, вымесить тесто, придать ему форму шара, обернуть пищевой пленкой и оставить на 30 минут. Половину указанного количества репчатого лука мелко нарезать. Баранину промыть и нарубить. Картофель очистить и натереть на крупной терке. Мясо смешать с измельченным луком, картофелем и размягченным сливочным маслом, добавить соль и специи и перемешать.

Готовое тесто разделить на 2 части, раскатать их в тонкие пласты, распределить ровным слоем мясную начинку, свернуть рулетами, переложить в пароварку и готовить 45 минут. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, а мякоть нарезать ломтиками. Для приготовления соуса оставшийся репчатый лук измельчить, обжарить на сковороде в сливочном масле до золотистого цвета, смешать с нарезанными помидорами, тушить, помешивая, до загустения, затем посолить, поперчить, перемешать и остудить.

Рулеты вынуть из пароварки, остудить, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и залить луково-томатным соусом.

Рулет из пресного теста с говядиной и овощами

Филе говядины – 500 г
Картофель – 200 г
Морковь – 120 г
Лук репчатый – 60 г
Яйцо – 1 шт.
Семена кунжута – 20 г
Семена укропа – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для теста:
Мука пшеничная – 500 г
Яйца – 2 шт.
Сметана – 300 г
Масло сливочное – 220 г
Соль – 3 г

В просеянную муку ввести яйца, добавить соль, 200 г размягченного сливочного масла, сметану, вымесить тесто и оставить его на 10 минут.

Мясо промыть и мелко нарубить. Репчатый лук измельчить. Картофель и морковь очистить и нарезать небольшими кубиками. Овощи соединить с мясом, положить оставшееся сливочное масло, посолить, поперчить, посыпать семенами укропа, перемешать и оставить на 15 минут.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт, распределить по нему ровным слоем начинку и свернуть рулетом. Изделие перенести на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазать яйцом, посыпать семенами кунжута, поставить в разогретую до 190° С духовку на 40–45 минут, после чего вынуть и остудить.

Остывший рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из пресного теста с фаршем и луком

Фарш мясной – 600 г
Лук репчатый – 120 г
Масло сливочное – 100 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Для теста:
Мука пшеничная – 500 г
Яйцо – 1 шт.
Вода – 200 мл
Соль по вкусу

Для приготовления начинки репчатый лук очистить и измельчить, соединить с мясным фаршем, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Соединить яйцо и воду, добавить соль, ввести просеянную муку и вымесить тесто. Раскатать его в прямоугольный пласт, покрыть ровным слоем начинки, свернуть рулетом, защипнуть края, переложить в пароварку и готовить 50 минут. Изделие остудить, выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, залить растопленным сливочным маслом.

Рулеты из пресного теста с тыквой и луком

Для начинки:
Тыква – 500–600 г
Лук репчатый – 300 г
Масло сливочное – 100 г
Соль, специи по вкусу

Для теста:
Мука пшеничная – 500 г
Яйцо – 1 шт.
Масло растительное – 60 мл
Вода – 100 мл
Соль – 5 г

Соединить яйцо и воду, добавить соль и растительное масло, ввести просеянную муку, вымесить тесто, придать ему форму шара, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 40 минут.

Тыкву очистить, освободить от семян и нарезать небольшими кубиками. Масло сливочное нарубить. Репчатый лук измельчить. Соединить тыкву с луком и маслом, добавить соль, специи и все перемешать. Охлажденное тесто, сняв пленку, разделить на 2 части, раскатать их в тонкие прямоугольные пласты, покрыть ровным слоем начинки из тыквы, свернуть рулетами и защипнуть края. Изделия сбрызнуть водой, переложить в пароварку и готовить 50–60 минут. Рулеты остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет из пресного теста с тыквой

Для начинки:
Тыква – 500 г
Ядра орехов грецких – 100 г
Сахар, перец черный молотый по вкусу

Для теста:
Мука пшеничная – 600 г
Яйцо – 1 шт.
Масло растительное – 120 мл
Вода – 200 мл
Соль – 3 г

Соединить яйцо и воду, добавить соль и 60 мл растительного масла, ввести просеянную муку, вымесить тесто, придать ему форму шара, обернуть пищевой пленкой и оставить на 30 минут.

Тыкву очистить, освободить от семян, натереть на крупной терке и отжать. Орехи нарубить.

Готовое тесто разделить на 2 части, раскатать их в прямоугольные пласты, смазать 40 мл растительного масла, равномерно распределить сверху тыкву и измельченные орехи, посыпать сахаром и черным молотым перцем, затем свернуть рулетами. Изделия переложить в смазанную оставшимся маслом форму для запекания, поставить в разогретую до 200° С духовку на 40–45 минут, после чего вынуть и остудить. Рулеты перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Рулеты из пресного теста с джемом

Джем яблочный – 250 г
Ядра орехов грецких – 200 г
Корица молотая – 10 г
Масло сливочное – 80 г
Пудра сахарная – 100 г

Для теста:
Мука пшеничная – 600 г
Яйцо – 1 шт.
Разрыхлитель – 10 г
Масло растительное – 100 мл
Соль – 5 г

Все ингредиенты для теста, указанные в рецепте, соединить и вымесить. Полученное тесто разделить его на 4 части. Раскатать каждую часть в прямоугольный пласт. Два из них смазать сливочным маслом и выложить сверху ровным слоем яблочный джем. Затем посыпать корицей, измельченными орехами, накрыть 2 оставшимися пластами, покрыть их той же начинкой, свернуть рулетами, поставить в разогретую до 180° С духовку на 20–25 минут, после чего вынуть и остудить.

Изделия выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и нарезать порционными кусками.

Рулеты из пресного теста с яблоками и корицей

Для начинки:
Яблоки – 400 г
Сахар ванильный – 30 г
Корица молотая – 20 г
Масло растительное – 20 мл

Для теста:
Мука пшеничная – 500 г
Масло растительное – 200 мл
Вода – 250 мл
Сода – 3 г

В 150 мл растительного масла ввести соду, влить горячую воду, добавить просеянную муку, вымесить тесто, накрыть его полотенцем и оставить на 5 минут. Полученное тесто разделить на 4–5 частей, раскатать пласты в виде кругов, растянуть края, смазать оставшимся растительным маслом и дать полежать 3 минуты.

Для приготовления начинки яблоки, удалив сердцевину и кожицу, натереть на крупной терке. На заготовки из теста нанести ровным слоем полученную начинку, посыпать ванильным сахаром и молотой корицей, свернуть рулетами, защипнуть края, переложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазать растительным маслом, поставить в разогретую до 180° С духовку на 20–25 минут, после чего вынуть и остудить.

Остывшие рулеты выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты из пресного теста с творогом и сахаром

Для начинки:
Творог – 400 г
Сахар – 40 г Яйца – 2 шт.
Мука пшеничная – 20 г

Для теста:
Мука пшеничная – 300 г
Яйца – 2 шт.
Масло сливочное – 80 г
Масло растительное – 40 мл
Вода – 100 мл
Соль по вкусу

Для приготовления начинки творог размять, смешать с яйцами и сахаром, добавить муку и тщательного перемешать.

Одно яйцо ввести в муку и растительное масло, посолить, перемешать, влить воду, замесить тесто, раскатать в тонкий прямоугольный пласт. Растянуть его края руками, смазать растопленным сливочным маслом, распределить сверху ровным слоем творожную начинку и свернуть рулетом. Изделие оформить в виде спирали, переложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазать яйцом, поставить в разогретую до 220° С духовку на 30 минут, после чего вынуть и остудить. Остывший рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками.

Рулет творожный с мясом и морковью

Творог – 200 г
Фарш говяжий – 300 г
Морковь – 100 г
Лук репчатый – 60 г
Яйца – 3 шт.
Мука пшеничная – 400 г
Рис отварной – 80 г
Сахар – 10 г
Сода – 5 г
Уксус столовый – 10 мл
Масло растительное – 50 мл
Зелень укропа и петрушки – 20 г
Соль, перец черный молотый по вкусу

Два яйца растереть с солью и сахаром, добавить творог, перемешать, всыпать просеянную муку и соду, погашенную уксусом, и вымесить тесто.

Репчатый лук очистить и нарезать. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Овощи соединить и обжарить на сковороде в растительном масле (30 мл). Зелень укропа и петрушки промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить. Фарш соединить с обжаренными овощами и рубленой зеленью, добавить рис, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт, распределить по нему приготовленную мясную начинку и свернуть рулетом. На изделии сделать несколько насечек, обмазать его яйцом, поместить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом, поставить в разогретую до 200° С духовку на 30 минут, после чего вынуть и остудить.

Остывший рулет выложить на блюдо, сняв пергаментную бумагу, и нарезать порционными кусками.

Рулет творожный с ветчиной и сыром

Для начинки:
Творог – 120 г
Ветчина – 100 г
Сыр твердых сортов – 60 г
Семена кунжута – 30 г
Молоко – 50 мл
Зелень укропа – 20 г
Перец черный молотый по вкусу

Для теста:
Творог – 80 г
Мука пшеничная – 150 г
Разрыхлитель – 10 г
Масло растительное – 60 мл
Молоко – 60 мл
Соль по вкусу

В просеянную муку ввести разрыхлитель, перемешать и разделить на 2 части. Творог залить молоком, растереть, добавить растительное масло и соль, всыпать одну часть муки и замесить тесто. Добавить оставшуюся муку и тщательно вымесить.

Ветчину нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень укропа промыть, выложить на бумажные салфетки, обсушить и мелко нарубить.

Творог залить молоком, добавить зелень, поперчить и хорошо перемешать.

Подготовленное тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт, распределить по нему творожную начинку, сверху разместить кубики ветчины, посыпать все тертым сыром и семенами кунжута и свернуть рулетом. Изделие переложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазать молоком, поставить в разогретую до 170° С духовку на 50 минут, после чего вынуть и остудить.

Остывший рулет выложить на блюдо, сняв пергаментную бумагу, и нарезать порционными кусками.

Рулет творожный со сливками и мармеладом

Для начинки:
Творог – 200 г
Сливки – 100 мл
Мармелад – 100 г
Лимон – 50 г
Сахар – 200 г
Желатин – 40 г
Вода – 120 мл

Для теста:
Творог – 200 г
Мука пшеничная – 50 г
Яйца – 3 шт.
Сахар – 100 г
Разрыхлитель – 10 г
Крахмал – 100 г
Сахар ванильный по вкусу

Отделить белки, охладить, смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Творог протереть через сито, добавить просеянную муку, крахмал, желтки, разрыхлитель и ванильный сахар. Полученную смесь перемешать до однородного состояния, добавить треть взбитых белков и медленно перемешать, направляя движения снизу вверх. Готовое тесто выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 180˚ С духовку, выпекать до румяной корочки, после чего вынуть испеченный корж из духовки, свернуть рулетом и остудить.

Желатин залить небольшим количеством воды и оставить на 30 минут. Разбухший желатин поставить на водяную баню и держать на слабом огне до полного растворения. Мармелад нарезать мелкими кусочками. Сливки соединить с сахаром и взбить. Снять с лимона мелкой теркой цедру и выжать сок. Добавить его в творог, ввести желатин, цедру и сливки, затем тщательно перемешать.

Остывший корж развернуть, сняв пергаментную бумагу, распределить сверху творожную начинку и убрать в холодильник на 10 минут. После изделие свернуть рулетом, обернуть пищевой пленкой и снова выдерживать в холодильнике 1 час.

Охлажденный рулет, убрав пленку, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулет творожный с грецкими орехами и шоколадной глазурью

Для начинки:
Шоколад – 100 г
Ядра орехов грецких – 60 г
Желток яйца – 1 шт.

Для теста:
Творог – 200 г
Яйца – 2 шт.
Мука пшеничная – 300 г
Сахар – 100 г
Разрыхлитель – 20 г
Сода – 2 г
Ванилин – 5 г
Цедра лимонная – 10 г

Для глазури:
Шоколад – 50 г
Масло сливочное – 30 г
Молоко – 50 мл

Для приготовления начинки шоколад натереть на терке, ядра орехов нарубить. Перечисленные ингредиенты смешать с желтком и тщательно растереть.

Для приготовления теста взбить 1 целое яйцо и белок оставшегося яйца.

Творог слегка подогреть на водяной бане и ввести его в яичную смесь. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, добавить соду, ванилин и цедру лимона, затем перемешать.

Из теста руками сформировать прямоугольник, сверху распределить ровным слоем начинку, прижать ее к тесту и свернуть рулетом. Изделие перенести на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200° С духовку на 5–7 минут. Затем накрыть изделие пищевой фольгой и выпекать еще 20–25 минут, после чего вынуть и остудить.

Для глазури плиточный шоколад поломать на куски, ввести его в растопленное на сковороде сливочное масло, влить молоко и варить, помешивая, до загустения. Остывший рулет выложить на блюдо, залить горячей шоколадной глазурью и остудить.

Рулет творожный с маком и изюмом

Для начинки:
Мак – 100 г
Изюм – 50 г
Сахар – 100 г
Молоко – 180 мл

Для теста:
Творог – 130 г
Мука пшеничная – 300 г
Яйцо – 1 шт. Сахар – 50 г
Разрыхлитель – 20 г
Масло растительное – 80 мл
Молоко – 80 мл
Соль по вкусу

В 250 г просеянной муки ввести разрыхлитель и соль, просеять через мелкое сито, добавить творог и сахар, влить молоко и растительное масло, после чего из полученной смеси вымесить тесто, придать ему форму шара, посыпать мукой и оставить на 5 минут.

Для приготовления начинки мак промыть водой, затем залить его молоком, поставить на слабый огонь, варить до полного выпаривания жидкости. Изюм промыть, залить горячей водой, оставить на 20 минут, после чего откинуть на дуршлаг, выложить на бумажные салфетки, обсушить, соединить с сахаром и перемешать с маком.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт, разрезать на 2 части, выложить на каждую ровным слоем приготовленную маковую начинку и свернуть рулетами. Защипнуть края изделия и переплести их друг с другом. Подготовленный рулет поместить в форму для запекания, смазанную яйцом, поставить в разогретую до 180° С духовку на 40 минут, а затем вынуть и остудить.

Изделие выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Рулеты творожные с сушеной вишней и черносливом

Для первой начинки:
Мак – 50 г
Вишня сушеная – 10 г
Белок яйца – 1 шт.
Сахар – 60 г
Молоко – 60 мл

Для второй начинки:
Чернослив (без косточек) – 50 г
Шоколад – 50 г

Для теста:
Творог – 120 г
Мука пшеничная – 250 г
Желток яйца – 1 шт.
Разрыхлитель – 20 г
Сахар – 30 г
Сахар ванильный – 10 г
Семена подсолнечника – 40 г
Масло растительное – 80 мл
Молоко – 80 мл
Соль по вкусу

Для приготовления начинки мак промыть водой, затем залить молоком, поставить на слабый огонь и варить до полного выпаривания жидкости. Затем измельчить маковую кашицу в блендере, остудить, после чего соединить с сахаром и взбитым белком и тщательно перемешать.

Сушеную вишню залить кипящей водой, оставить на 20 минут, откинуть на дуршлаг и обсушить. Чернослив промыть и крупно нарезать. Шоколад разломать на небольшие кусочки.

Муку соединить с разрыхлителем, просеять смесь, влить в нее теплое молоко, добавить размятый творог, растительное масло, ванильный сахар и вымесить тесто с помощью миксера, после чего сформовать его в виде шара. Готовое тесто разделить на 2 части, раскатать каждую из них в виде прямоугольного пласта. На один нанести начинку из мака, а сверху распределить ягоды вишни. На второй пласт выложить кусочки чернослива и шоколада. Оформить 2 рулета и защипнуть у них края.

Подготовленные изделия перенести на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазать желтком, посыпать семенами подсолнечника и сахаром, затем поставить в разогретую до 180° С духовку на 40 минут, после чего вынуть и остудить.

Остывшие рулеты выложить на блюдо, сняв бумагу, и нарезать порционными кусками.

Рулет из дрожжевого теста с миндалем

Рулет блинный с копченым лососем

Рулет из лаваша с семгой и ветчиной

Рулет из лаваша с яйцами и крабовыми палочками

Рулет куриный с ветчиной и омлетом

Рулет из бисквитного теста с маслом и сгущенным молоком

Рулет из бисквитного теста с масляным кремом

Рулет из дрожжевого теста с орехами